

2022年度四万十町受託研究事業

四万十町食品ロスモニタ一調査 調査結果報告書

2023年1月6日
高知大学次世代地域創造センター
梶 英樹

調査の趣旨と目的

国内では、本来食べられるのに捨てられてしまう「手つかず食品」や「食べ残し」などの食品ロスが612万トンも発生している。食品ロスは、家計の経済損失、廃棄物処理にかかる行政コストの増大、企業等の経営損失や、CO₂排出量の増加など自然環境にも影響を及ぼす重要な課題となっている。

四万十町の大きな魅力の一つであり地域資源である「食」による地域振興が図られているが、他方で食品ロスの問題を解決することで、「食」を通じたより魅力ある循環型のまちづくりも求められている。

他方、四万十町、高知大学、及び民間企業等の連携による食品ロス削減への取り組みを進めることによって、近年地域レベルでも関心と呼んでいる「**持続可能な開発目標（SDGs）**」達成への貢献に一步を踏み出していくことを目的としている。

本調査は、新型コロナウイルス感染症拡大の状況下であることを踏まえつつ、家庭内で食品ロスが発生してしまう理由や家庭における食生活の行動実態を把握し、今後の食品ロスの解決に向けたアクションを検討することを目的とする。

食品ロスに関する意識及び買い物・食事行動に関する調査 食品ロスを記録する「食品ロスダイアリー」調査

サンプリング

	事前事後調査	調査票① (未使用食品)	調査票② (食べ残し)
総数	50	75	80
無効票	0	0	0
有効票	50	75	80

調査対象： 四万十町を中心とする在住の世帯

調査方法：
1. 事前アンケート：食品ロスに関する意識及び行動に関するアンケート。
2. 調査票①：未使用のまま捨てた「未使用食品」を記録。
3. 調査票②：食べきれずに捨てた「食べ残し」を記録。
4. 事後アンケート：食品ロスに関する意識及び行動変化に関するアンケート。

調査期間： 2022年10月17日（月）～ 10月30日（日）（計14日間）

調査機関： 高知大学次世代地域創造センター

調査の流れ

2022/10

2022/10/11

10/17~10/30(14日間)



1. 調査対象向け説明会の開催（2022年10月11日（火）14:00-15:00）
2. 対象者全員に事前・事後アンケートを配付、事前アンケートの記入。
3. 記入方法と記入例を参考に、食品ロスダイアリー調査票（調査票①及び②）の記入。
（1週間×2回 計14日間）
4. 14日間の記録終了後、事後アンケートに記入。
5. 事前アンケート、調査票①及び②、事後アンケートを回収、集計、分析。

食品ロス量について

モニター期間中の食品ロス	ロス量
食品ロスの全体量	25,467g(約25kg)
うち、未使用食品の食品ロス量	15,144g (約15kg)
うち、食べ残しの食品ロス量	10,323g (約10kg)
1世帯あたりの食品ロスの全体量	891g
1人/日あたりの食品ロスの全体量	14g
年間食品ロス推計量	80.2トン

- モニター期間中に購入した食品のうち、約6割が手つかずで廃棄されたことがわかった。
- 未使用食品ロス件数のうち、野菜類、穀物類、果実類で全体の62.6%を占める。
- 食べ残しロス件数のうち、主食（ごはん、パン、麺）が41.3%と最も多い。次に副菜（野菜、きのこ、いも、海藻料理）が31.3%となっており、主食と副菜をあわせて全体の72.6%を占める。
- モニター期間中に発生した食品ロス区分（未使用食品及び食べ残し）のうち、未使用食品のロスは4人世帯で最も多く（69.1%）、次いで2人世帯が多い（68.6%）。一方、食べ残しは3人世帯以上で最も多く（68.9%）、次いで単身世帯が多い（58.6%）。

子どものいる世帯の食品ロスについて

- ・ モニター期間中に発生した食品ロスのうち、18歳未満の子どものいる世帯の方が、食べ残しによるロスの割合が多い。

食品ロスの発生理由

- ・ 未使用食品ロスの発生理由の約97%は、品質劣化（53%）と消費期限切れ（44%）。
- ・ 他方、主な食べ残しの発生理由は、作りすぎ・量が多い（51%）と放置しておいて忘れた（16%）、子どもの食べ残し（24%）。これら上位3つで全体の91%を占める。

モニター参加による食品ロス削減への意識変化

- ・ 今回のモニターに参加して、食品ロスへの意識が高まった及び少し高まったと回答した割合を含めて、90%の参加者が、食品ロス削減への意識が高まったと回答した。

食品ロスを削減するために試みたこと

- ・ モニター参加者が調査期間中に食品ロスを減らすために試みた行動について最も多いものは、残っている食材から使う（56.0%）であった。
- ・ 一方、フードバンク・フードドライブへの寄付を通じた食品リユースは全く活用されていない現状にある。

→食品ロス削減の取り組みとしてフードバンク・フードドライブの認知度アップ、普及推進への取り組みが必要。

四万十町における年間食品ロス推計量

- 四万十町における年間食品ロス推計量は、**80.2トン**。

食品ロスによる地域経済の損失推計

- 町内全体での経済損失額：**年間約8,000万円**。
- 現状の食品ロスを半減させれば、町内全体で、**年間約4,000万円の経済機会を創出**できる。
(損失額を1個100gのおにぎりを100円に換算した場合の金額)

家庭における節約効果の推計

- 4人家族なら、食品ロスを半減させることで、年間約10,000円が節約できる。

2020年度（第1回）～2022年度（第3回）までの 比較分析結果のポイント

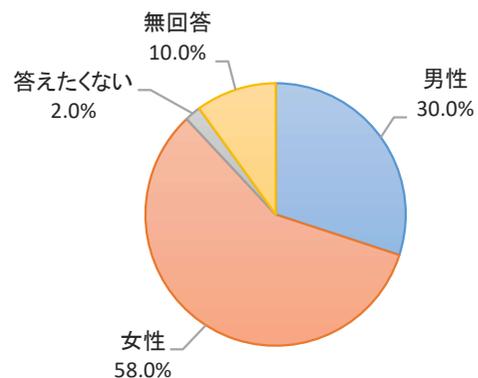
- 全体の食品ロス量は減少傾向にある。食べ残しロスは減少しているものの、未使用食品の食品ロス量が増加している。
- 1人/日あたりの食品ロス量を比較したところ、全体の食品ロス量は減少傾向にある。

<同一世帯における削減効果>

- 2020年度から2022年度まで毎年モニター調査に参加した同一世帯について、1人/日単位あたりの食品ロス量との比較を行ったところ、1人/日あたりの食品ロス量が年々減少している。

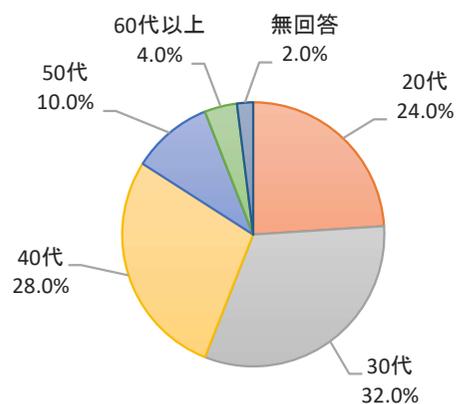
→モニター調査（記録調査）を食品ロス削減の取り組みツールとして普及させる意義はあると考えられる。

性別



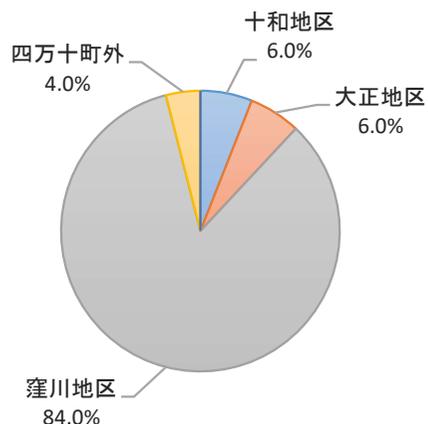
No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	男性	15	30.0
2	女性	29	58.0
3	答えたくない	1	2.0
	無回答	5	10.0
	回答者数	50	100

年代



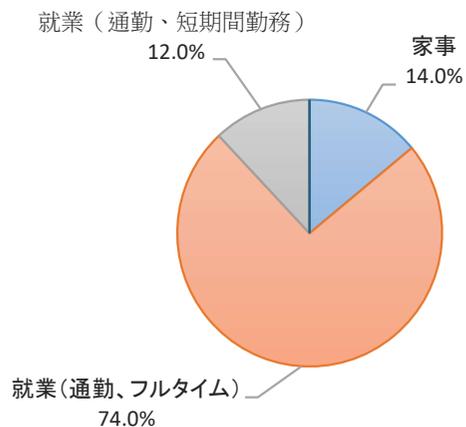
No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	10代	0	0.0
2	20代	12	24.0
3	30代	16	32.0
4	40代	14	28.0
5	50代	5	10.0
6	60代以上	2	4.0
	無回答	1	2.0
	回答者数	50	100

居住地区



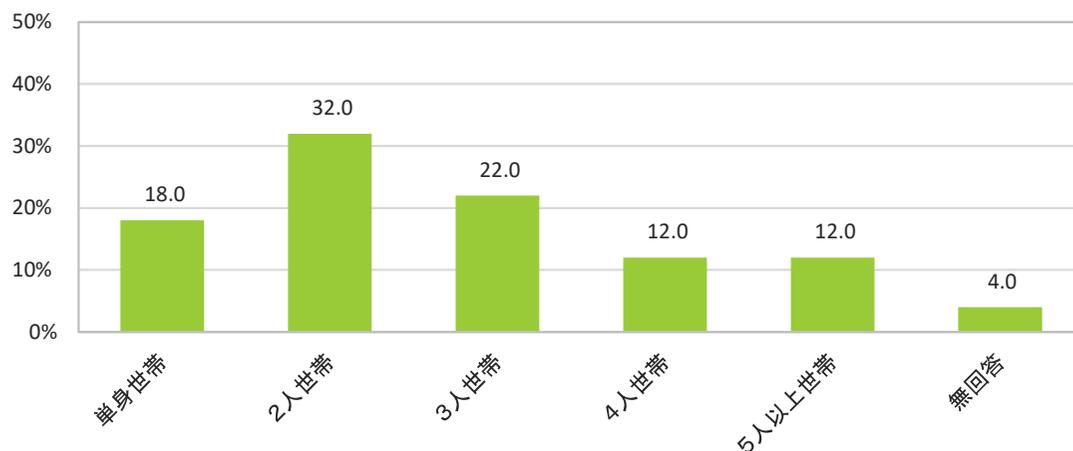
No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	十和地区	3	6.0
2	大正地区	3	6.0
3	窪川地区	42	84.0
4	四万十町外	2	4.0
	無回答	0	0.0
	回答者数	50	100

調理者の就労状況



No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	家事	7	14.0
2	就業(通勤、フルタイム)	37	74.0
3	就業(通勤、短期間勤務)	6	12.0
4	就業(在宅勤務)	0	0.0
5	学業	0	0.0
6	その他	0	0.0
	無回答	0	0.0
	回答者数	50	100

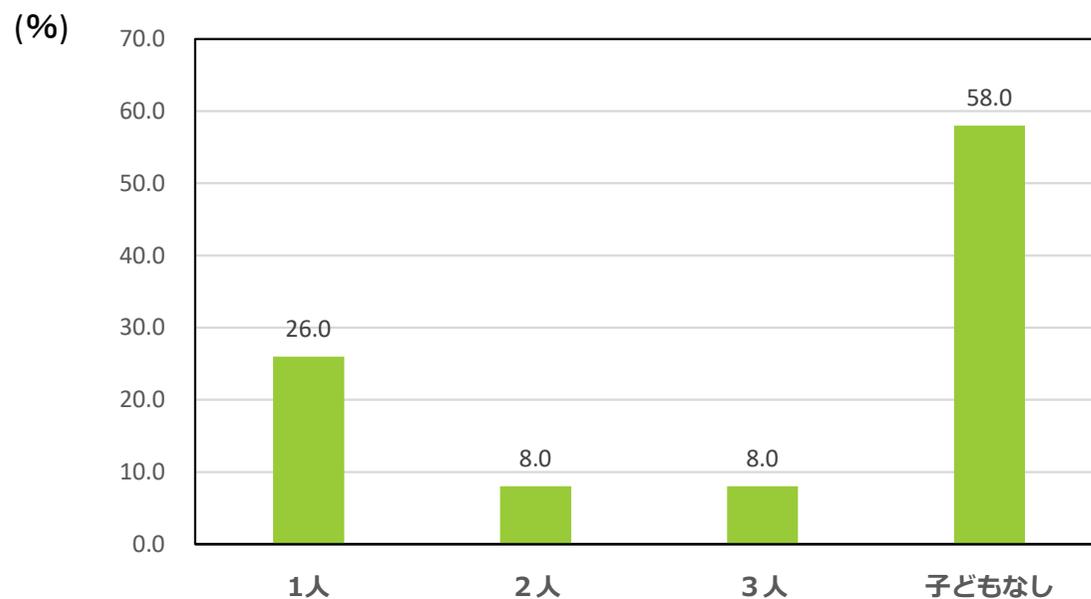
世帯構成



No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	単身世帯	9	18.0
2	2人世帯	16	32.0
3	3人世帯	11	22.0
4	4人世帯	6	12.0
5	5人以上世帯	6	12.0
	無回答	2	4.0
	回答者数	50	100

世帯構成は、
単身世帯は、18%。
2人世帯は、32%。
3人世帯以上は、46%。
無回答は4.0%
平均世帯構成人数は、2.7人。

17歳以下の子どもがいる世帯構成割合



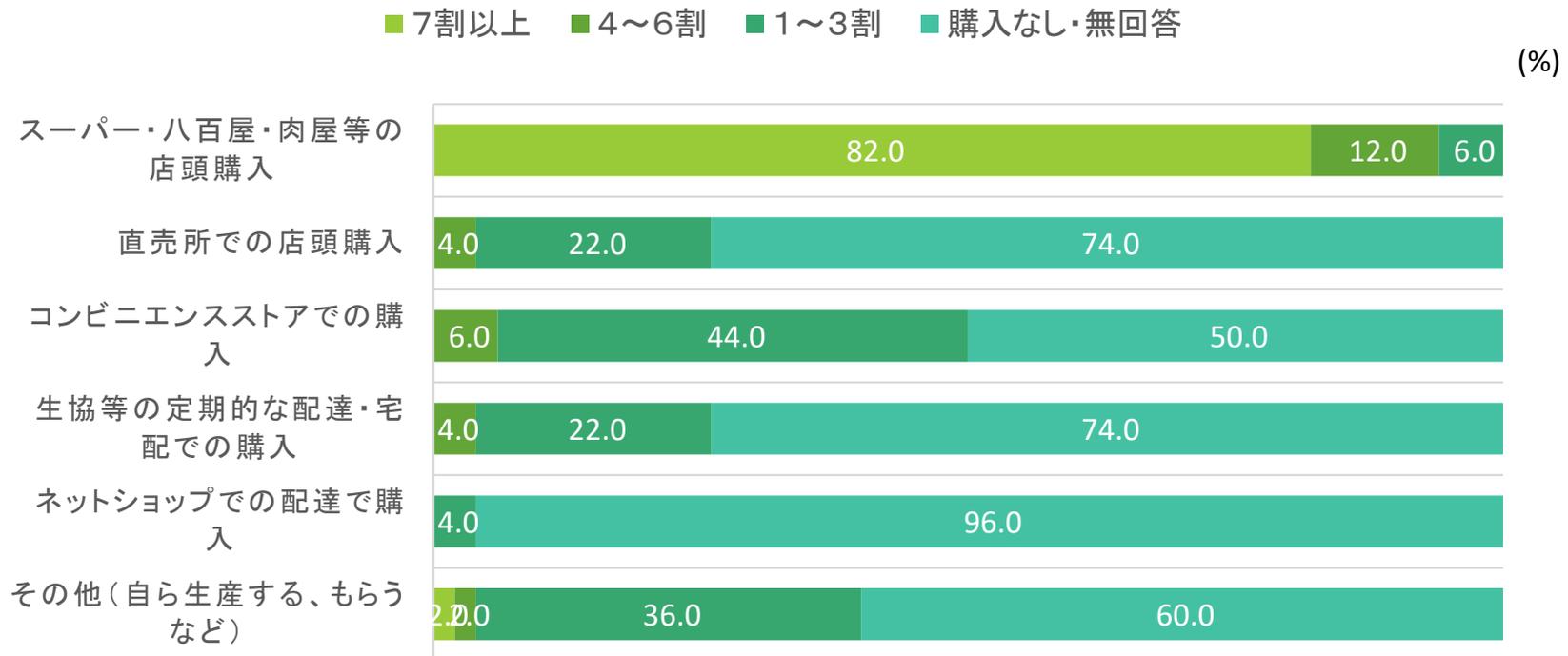
No.	カテゴリ	件数	(全体)%
1	1人	13	26.0
2	2人	4	8.0
3	3人以上	4	8.0
	子どもなし (17歳以下)	29	58.0
	回答者数	50	100

(無回答を除く)

モニター参加世帯のうち、17歳以下の子どもがいる世帯は、全体の42.0%。

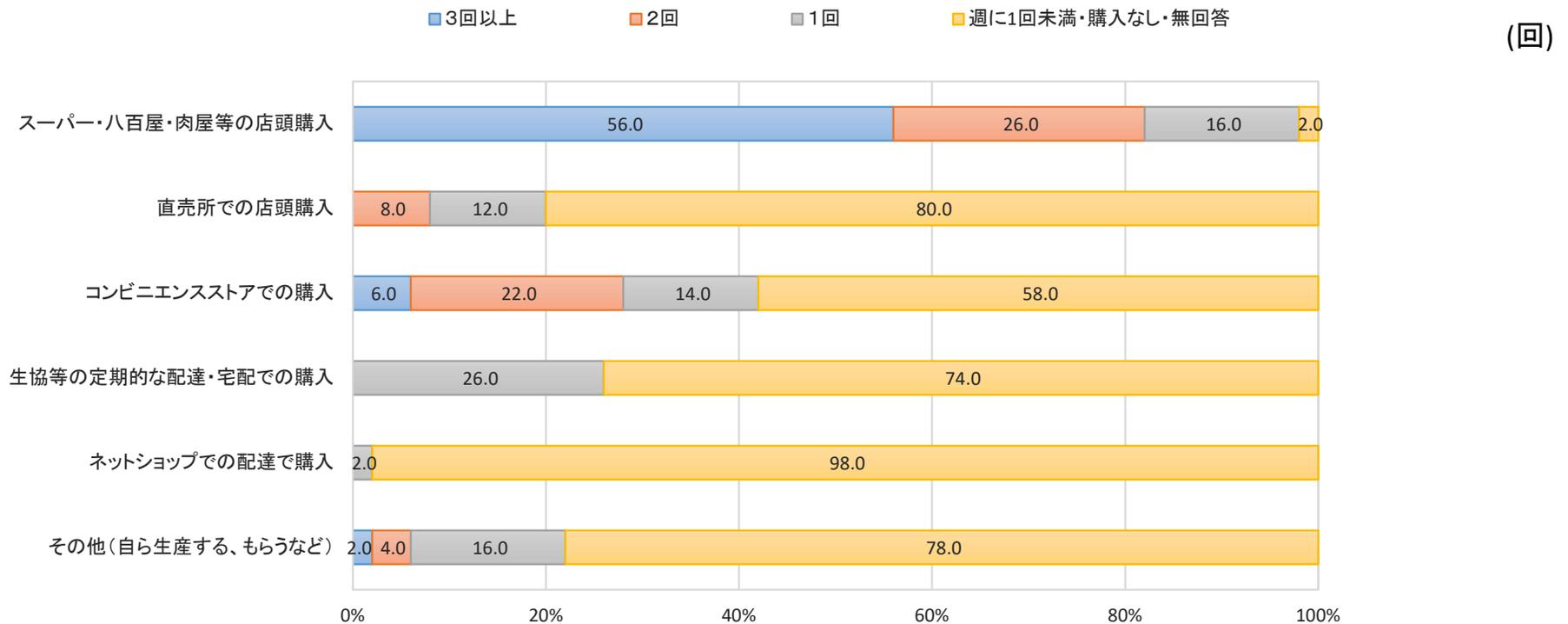
※小数点第2位以下切り捨て

(N=50)



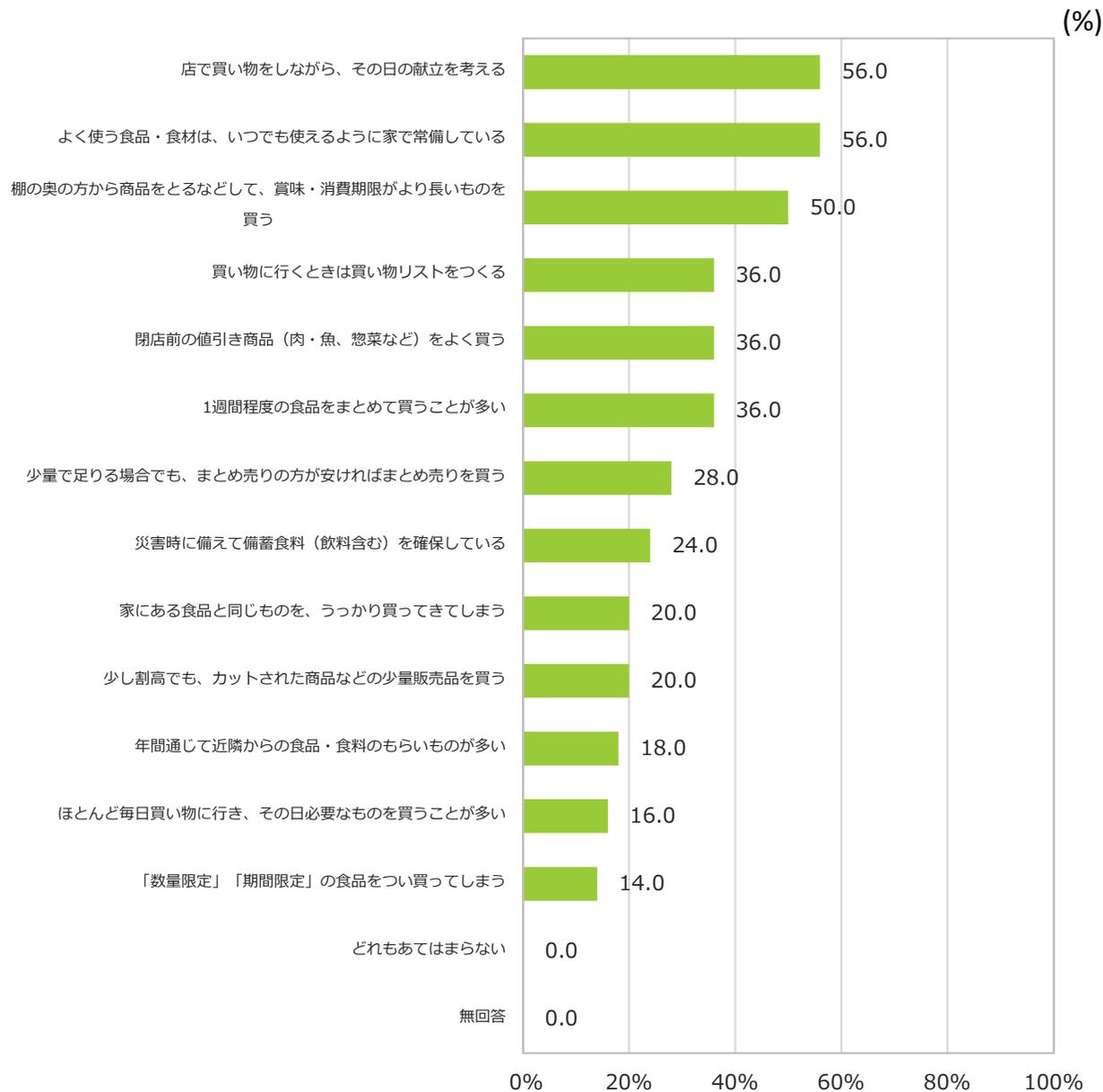
- モニター参加世帯の1週間のうち食品を購入する場所の割合は、**スーパー・八百屋・肉屋等の店頭購入が82%**。
- ネットショップ配達や定期的配達は少なく、**店頭へ出向く買い物行動が大半を占める**。
- 一方、自ら生産する、もらうなど自給や贈答の割合は、40%を占める。

1週間あたりの平均購入回数



モニター参加者が1週間あたりに購入する回数と場所は、スーパー・八百屋・肉屋等の店頭購入が2.9回/週。他方、その他（自ら生産したもの、もらいものを利用する等）の頻度は、1.4回/週であり、コンビニ、直売所に続き4番目に多い。

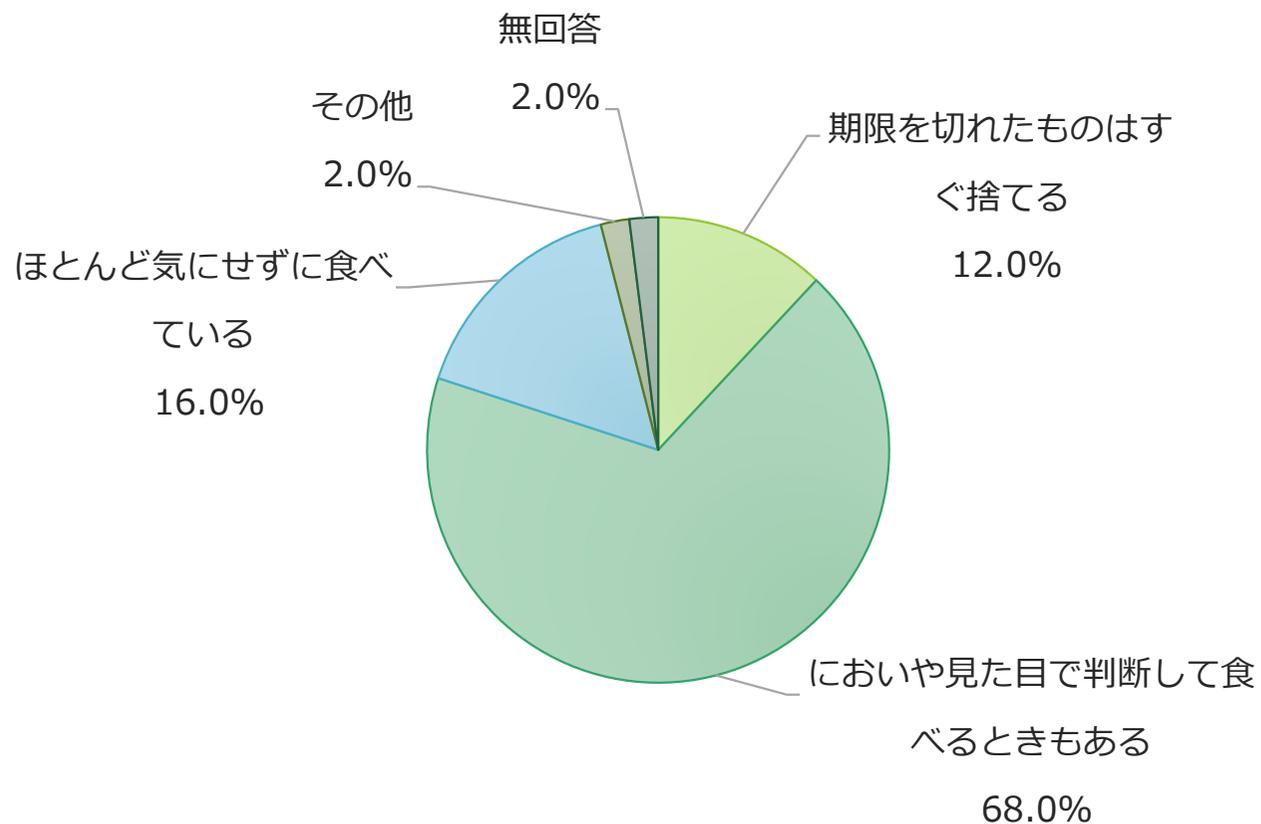
買い物行動（複数回答）



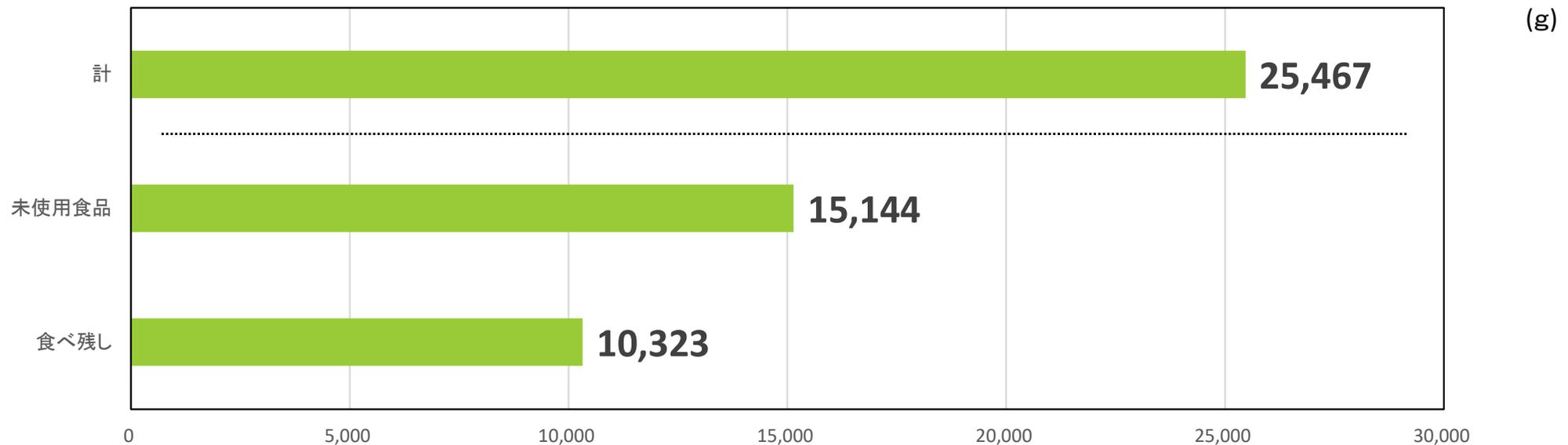
モニター参加者の普段の買い物行動の傾向について、**最も多いのが**

**「店で買い物をしながら、その日の献立を考える」、
「よく使う食品・食材は、いつでも使えるように家で常備している」**

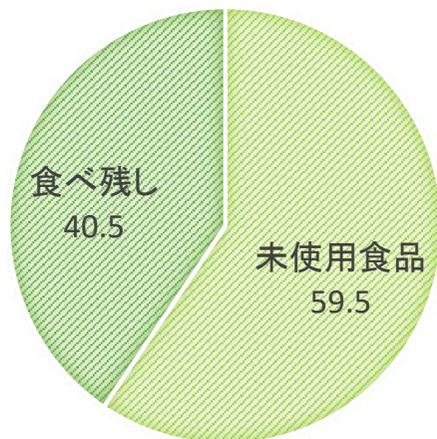
賞味期限を過ぎた食品の扱い



モニター参加者が賞味期限を過ぎた食品の扱いの割合は、「においや見た目で判断して食べるときもある」は、68%。一方、「賞味期限が過ぎたものはすぐ捨てる」が12%あった。



食品ロスの構成割合
(不可食部除去は除く)



モニター期間中に発生した食品ロスの全体量は、**25,467g**(約25kg)

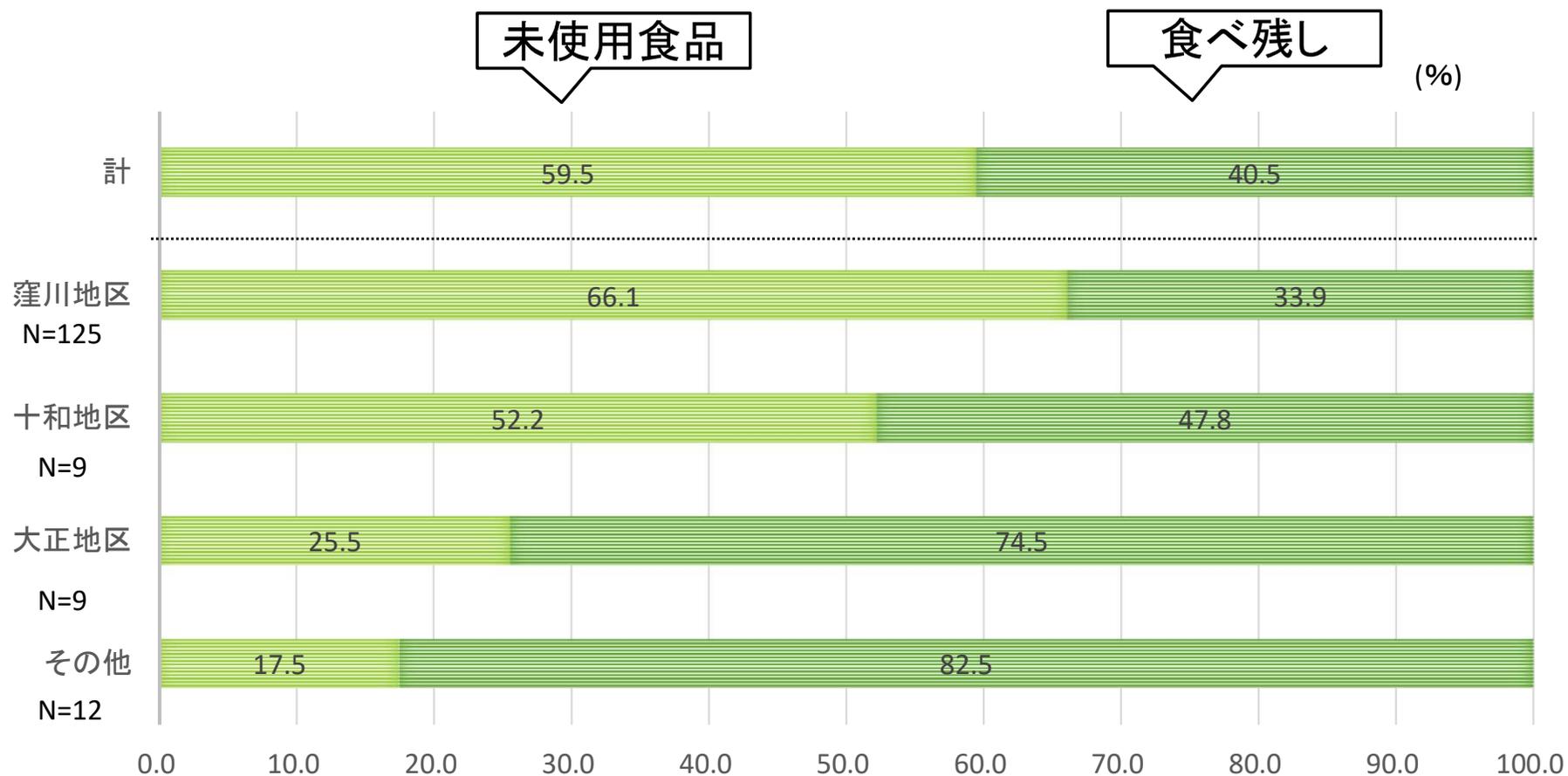
未使用食品は、**15,144g** (約15kg)、59.5%

食べ残しは、**10,323g** (約10kg)、40.5%

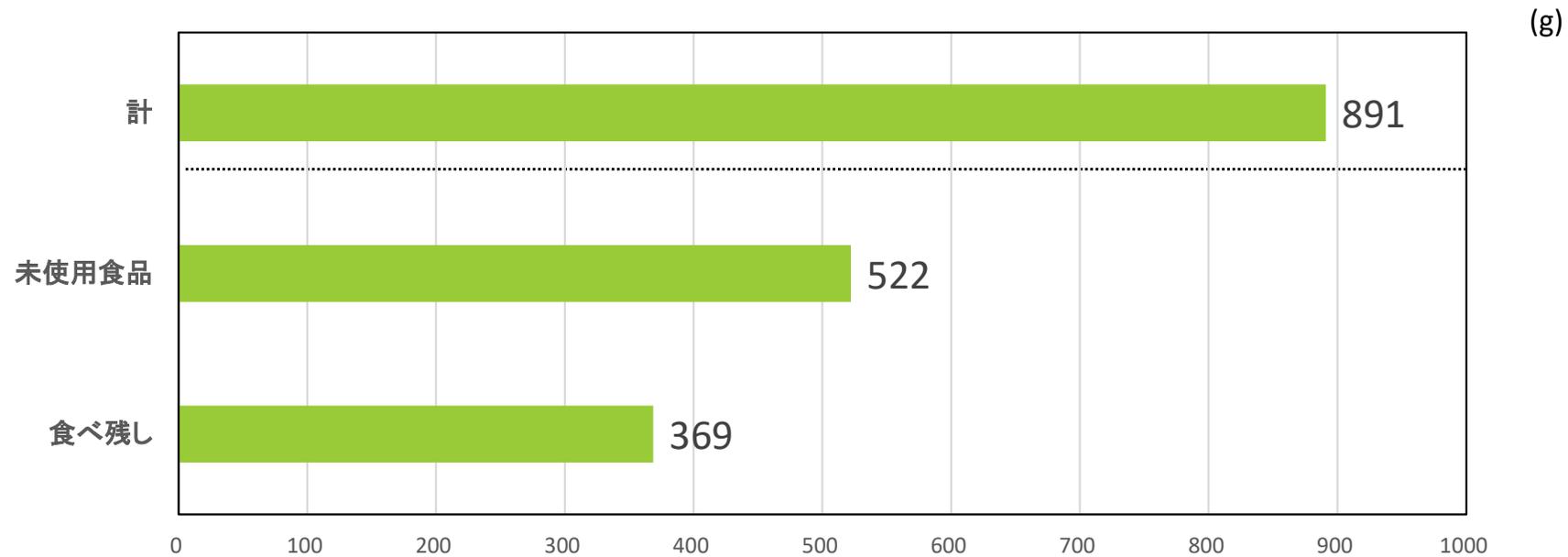
今回のモニター調査では、未使用による食品ロスの方が食べ残しよりも約5kg多い結果となった。

※重量換算は、新食品成分表編集委員会「新食品成分表FOOD2020」及び実測値にて算出した。

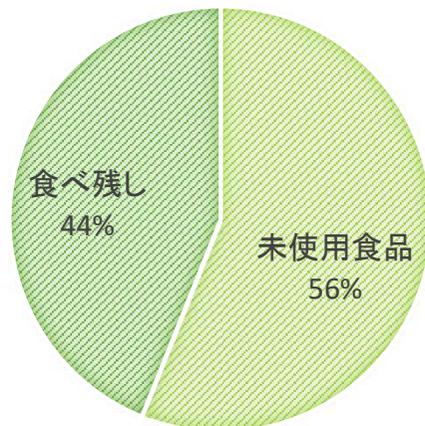
地区別食品ロスの割合



モニター期間中に発生した食品ロスの地区別に見た割合では、未使用品ロスの割合が最も多い地区は窪川地区。



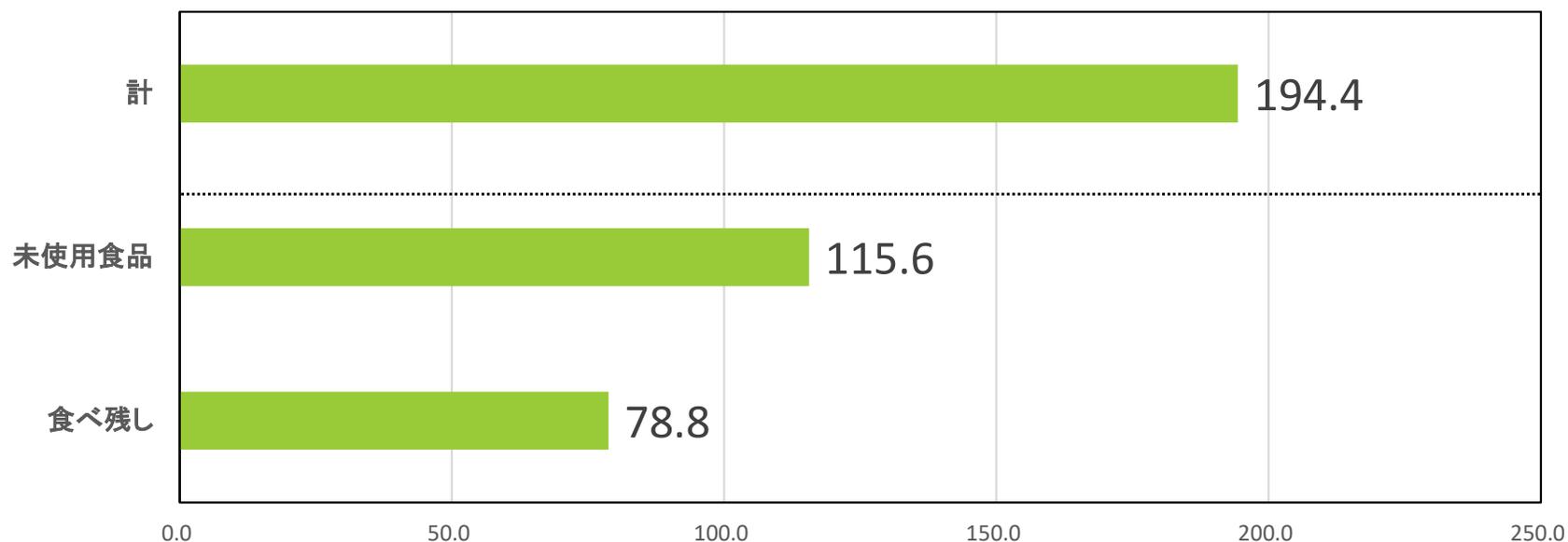
1世帯あたりの食品ロスの構成割合
(不可食部除去は除く)



モニター期間中に発生した1世帯あたりの食品ロスの
全体量は、**891g**
未使用食品は、522g
食べ残しは、369g

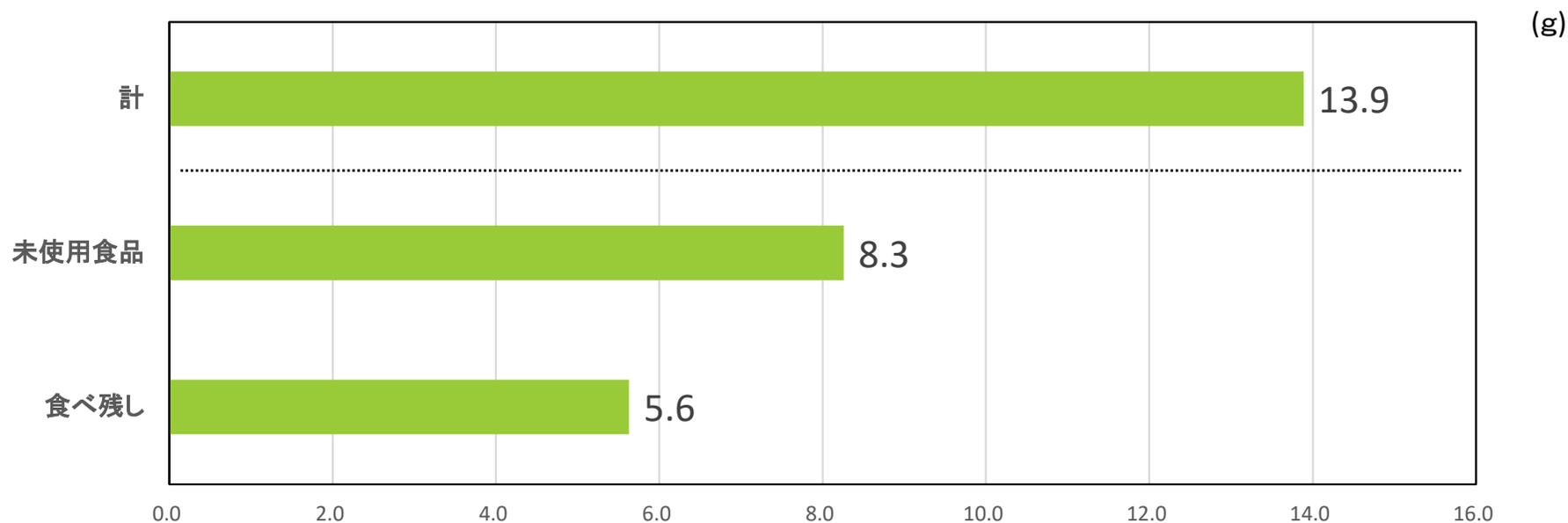
(N=50)

(g)



モニター期間中14日間に発生した1人あたりの食品ロスの全体量は、**194g**
未使用食品は、116g
食べ残しは、79g

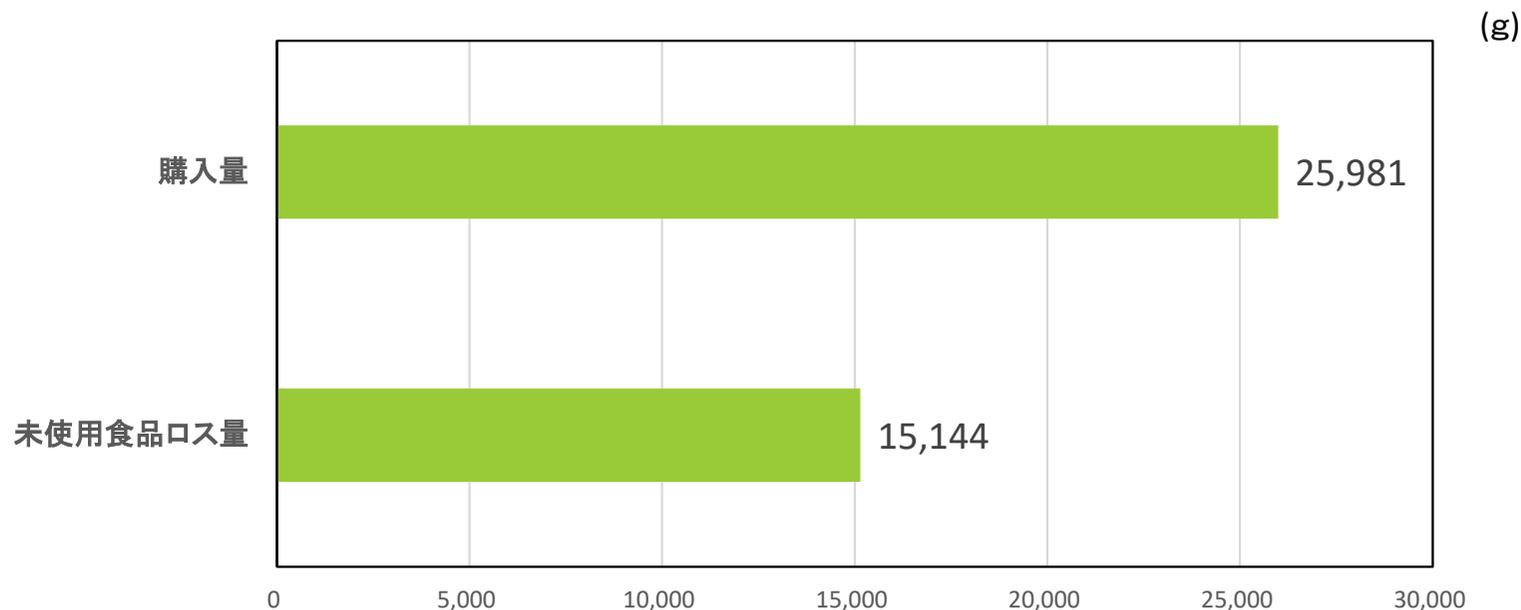
(N=131)



1人/日あたりの食品ロスの全体量は、**13.9g**

未使用食品は、8.3g

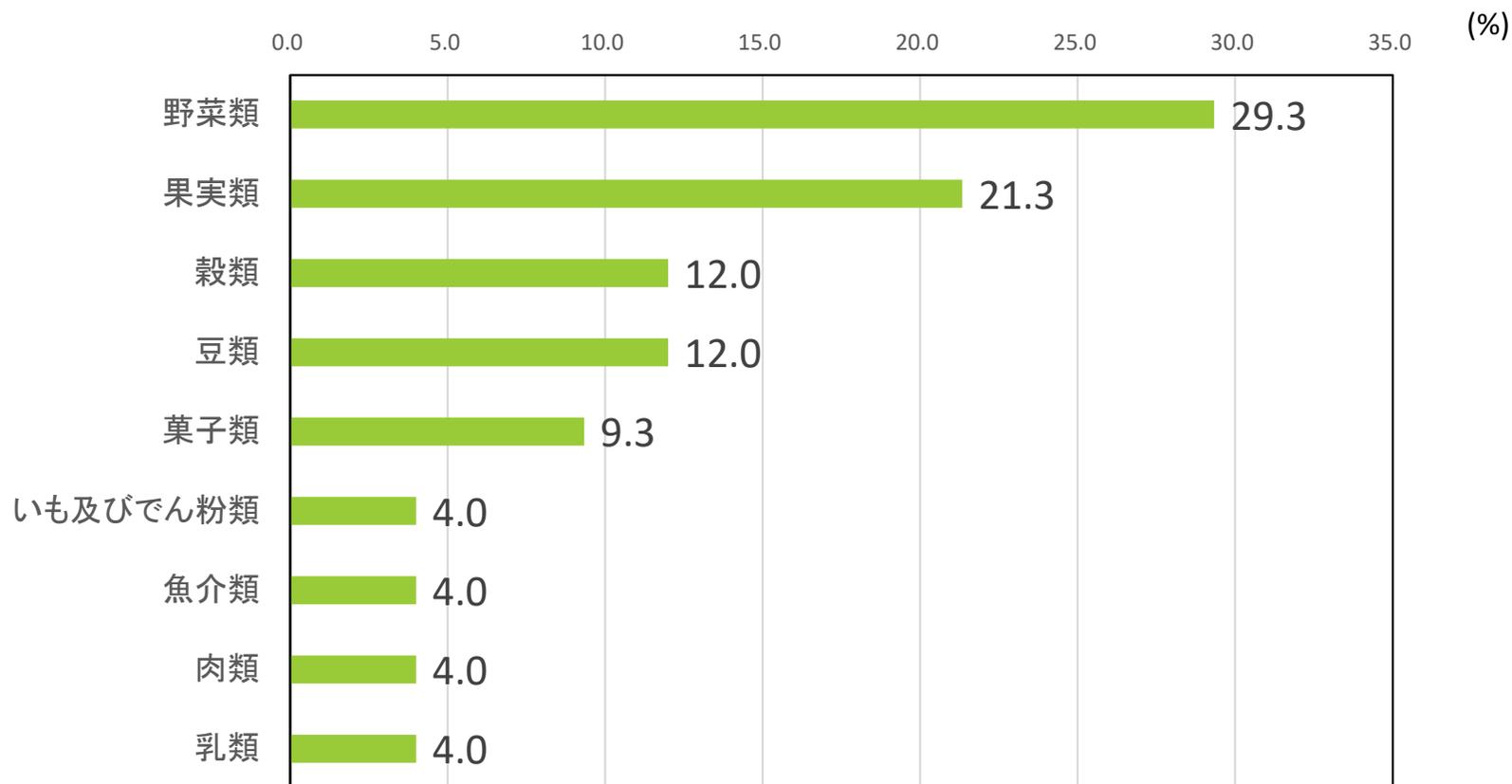
食べ残しは、5.6g



未使用食品ロス率とは、購入した食品のうち、手つかずで廃棄された食品量の割合のこと。

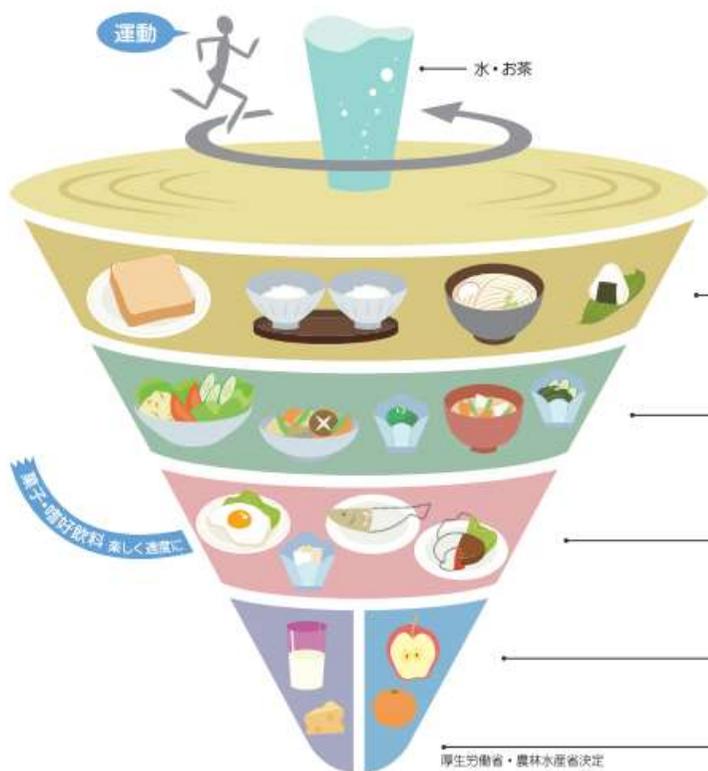
モニター期間中14日間に発生した未使用食品のロス率は、**58.2%**。
購入した食品のうち、約6割が手つかずで廃棄されたことがわかった。

食品区分別の未使用品ロスの件数割合



N=75

モニター期間中に発生した未使用食品ロス件数のうち、**野菜類、穀物類、果実類**で全体の**62.6%**を占める。



食事バランスガイド

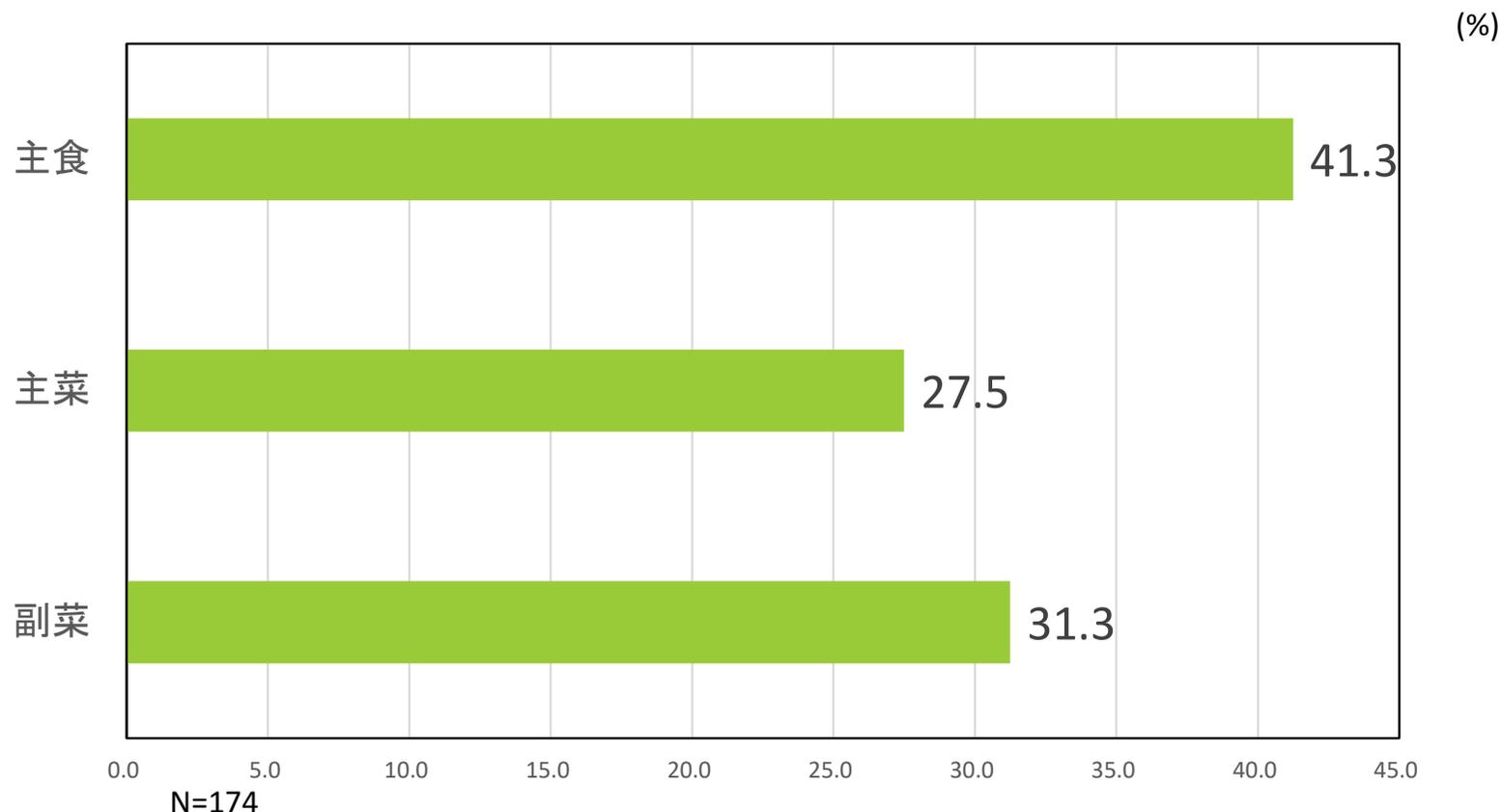
あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
5~7 主食(ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん(小盛り)1杯、おにぎり1個、食パン1枚、ロールパン2個 1.5つ分 = ごはん(中盛り)1杯 2つ分 = うどん1杯、もやし1杯、スパゲッティ
5~6 副菜(野菜、きのこ、いも、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = 野菜サラダ、きゅうりとトマトの炒め物、鶏たぐさん味噌汁、ほうれん草のお浸し、ひじきの煮物、大豆、きのこのステーキ 2つ分 = 野菜の煮物、野菜炒め、芋の煮っころがし
3~5 主菜(肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 煮肉、納豆、目玉焼き1個、鶏肉、卵のたまご、まぐろの刺身 2つ分 = 鶏肉、卵のたまご、まぐろの刺身 3つ分 = ハンバーグステーキ、鶏肉のしょうが焼き、鶏肉がら揚げ
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳コップ半分、チーズ1かけ、スライスチーズ1枚、ヨーグルト1パック 2つ分 = 牛乳瓶1本分
2 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご半分、かき1個、梨半分、ぶどう半房、桃1個

※SVとはサービング(食事の提供量の単位)の略

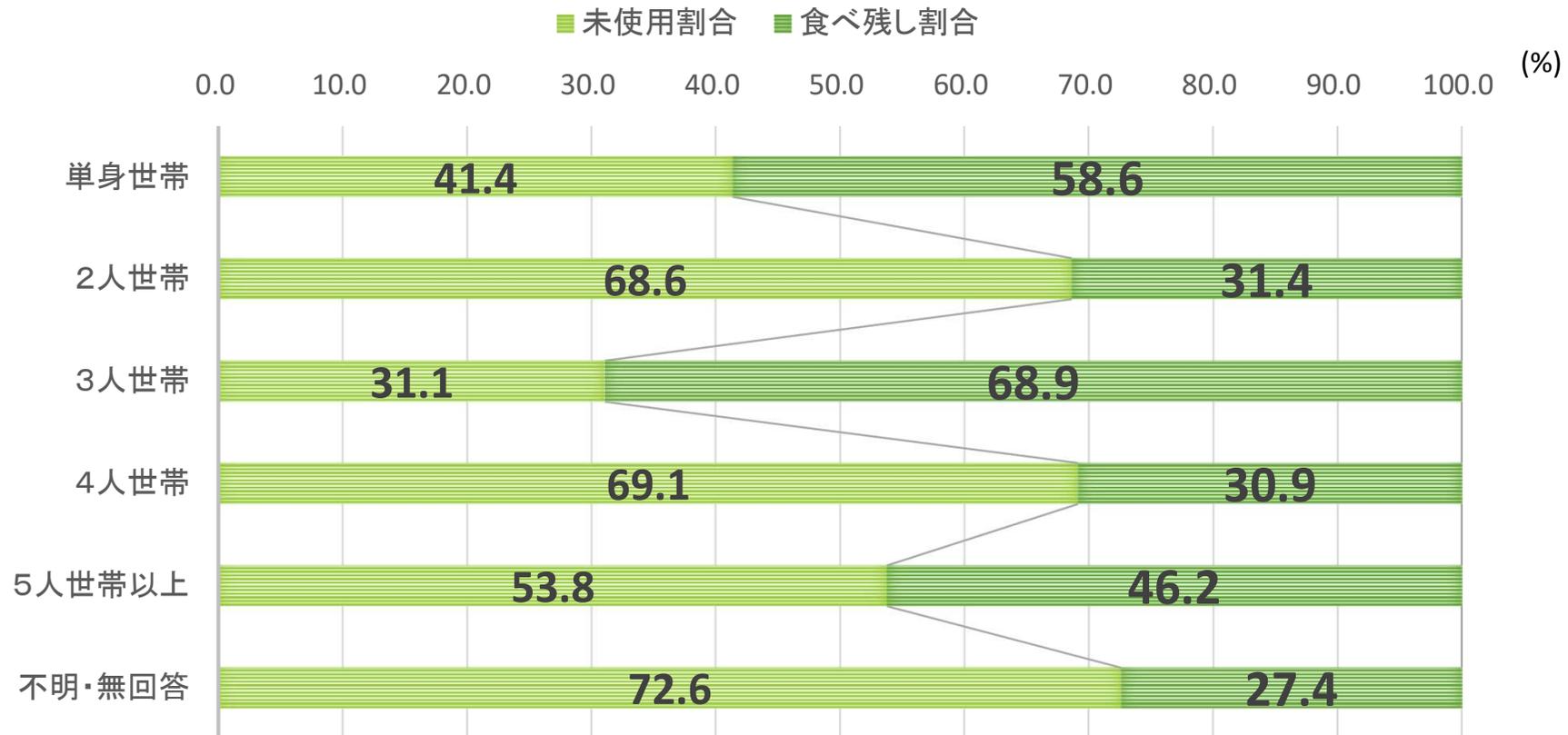
食べ残し食品・料理を厚生労働省「食事バランスガイド」における料理グループ（主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物）に区分した。

出典：厚生労働省HP「食事バランスガイド」について <https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou-syokuji.html>



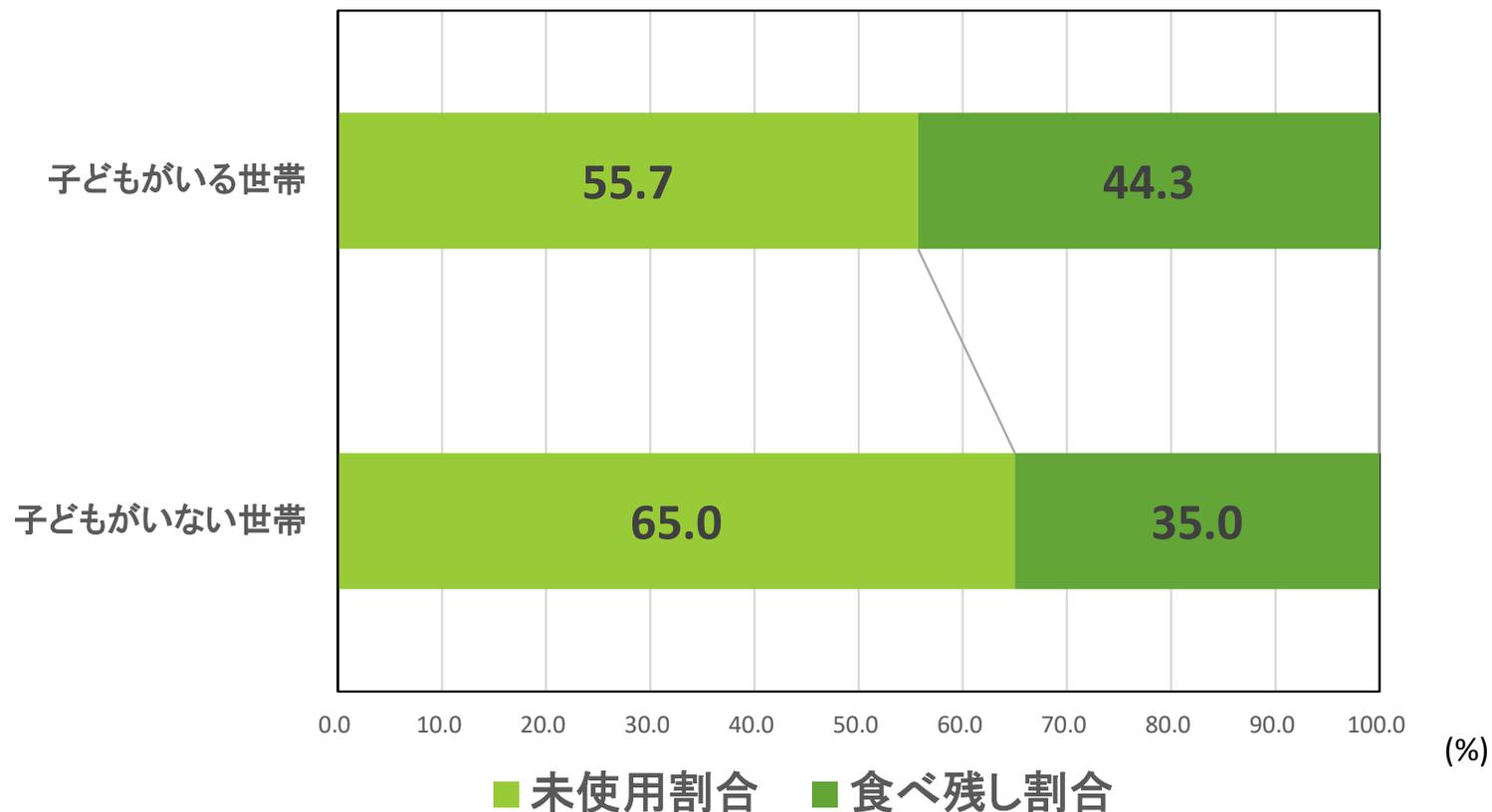
モニター期間中に発生した食べ残しロス件数のうち、**主食（ごはん、パン、麺）が41.3%と最も多い**。次に副菜（野菜、きのこ、いも、海藻料理）が31.3%となっており、**主食と副菜をあわせて全体の72.6%**を占める。

世帯別にみた食品ロス区分の割合



モニター期間中に発生した食品ロス区分（未使用食品及び食べ残し）のうち、**未使用食品のロス**は4人世帯で最も多く（69.1%）、次いで2人世帯が多い（68.6%）。一方、食べ残しは3人世帯以上で最も多く（68.9%）、次いで単身世帯が多い（58.6%）。

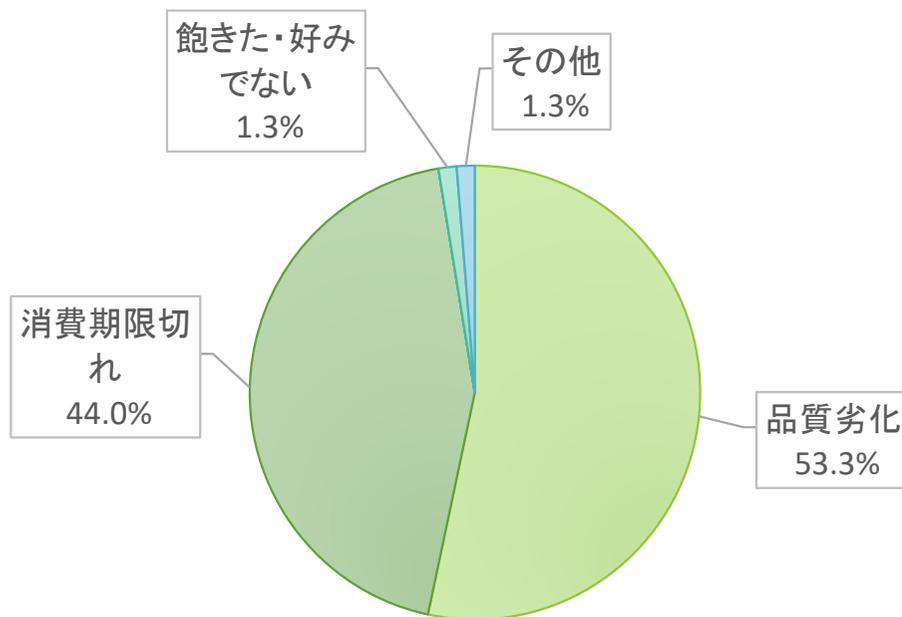
子どもの有無による食品ロスの割合比較



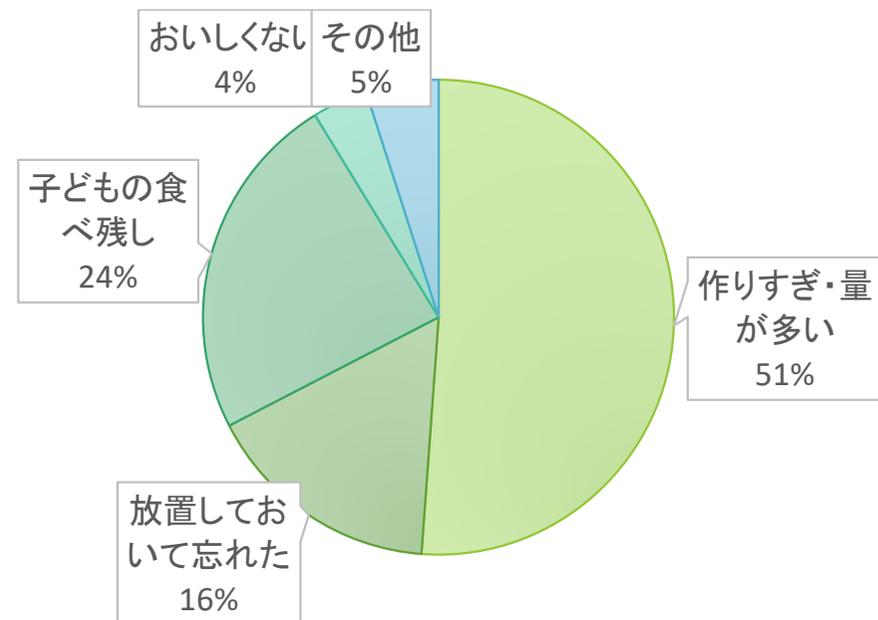
モニター期間中に発生した食品ロスのうち、**子ども※のいる世帯**の方が、**食べ残しによるロスの割合が多い。**

※18歳未満を示す。

未使用食品



食べ残し

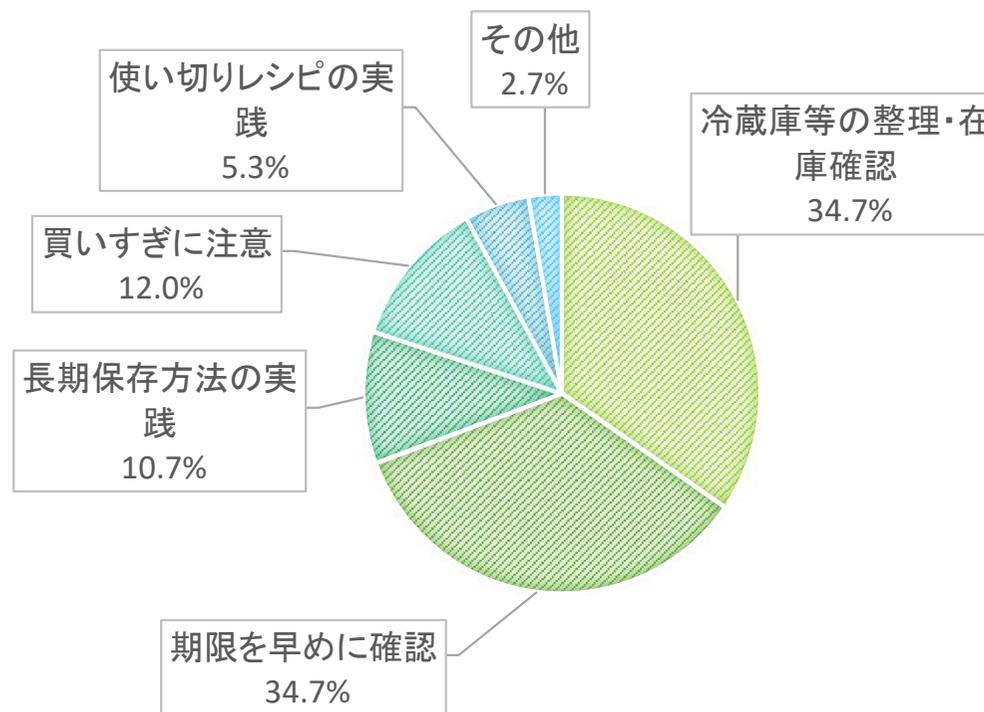


モニター期間中に発生した食品ロスのうち、主な未使用食品ロスの発生理由は、**品質劣化**（53%）と**消費期限切れ**（44%）。

他方、主な食べ残しの発生理由は、**作りすぎ・量が多い**（51%）と**放置しておいて忘れた**（16%）、**子どもの食べ残し**（24%）。これら上位3つで全体の91%を占める。

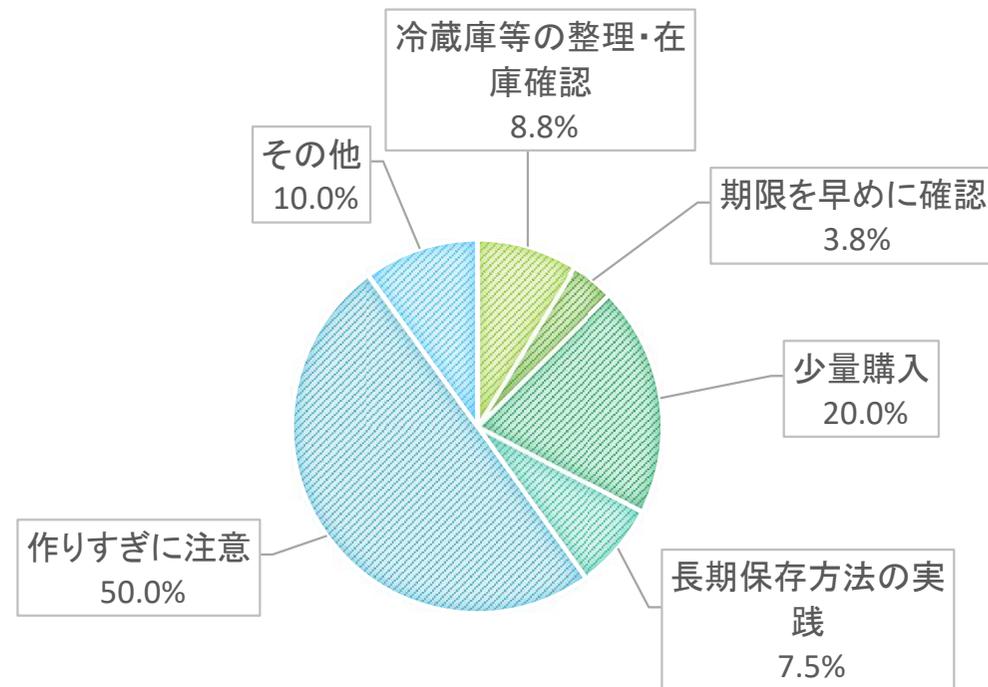
どのような対策を行えば捨てずに済んだと思うか？

(%)



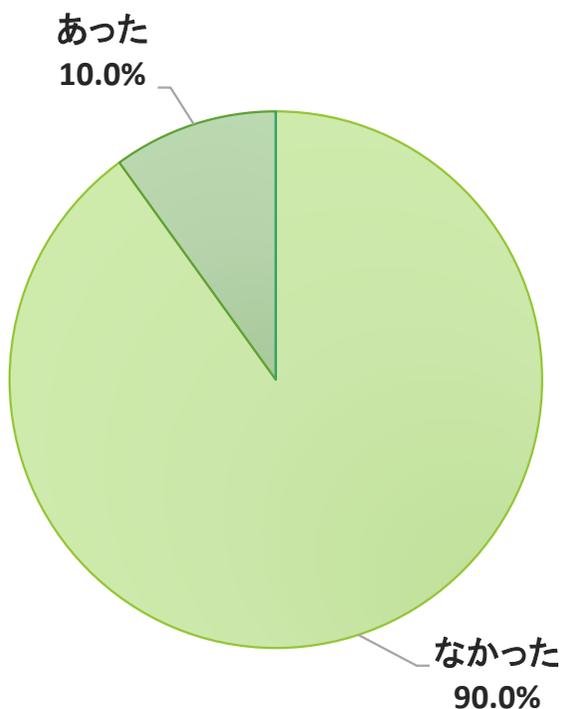
未使用食品のロスを減らすためにモニター参加者が取り得た対策は、冷蔵庫の整理・在庫確認すること、期限を早めに確認すること、買い過ぎに注意することで全体の81.4%を占める。

どのような対策を行えば捨てずに済んだと思うか？



食べ残しの食品ロスを減らすためにモニター参加者が取り得た対策は、
①作りすぎに注意すること、②少量購入、③冷蔵庫等の整理・在庫確認を行うことで
全体の60.2%を占める。

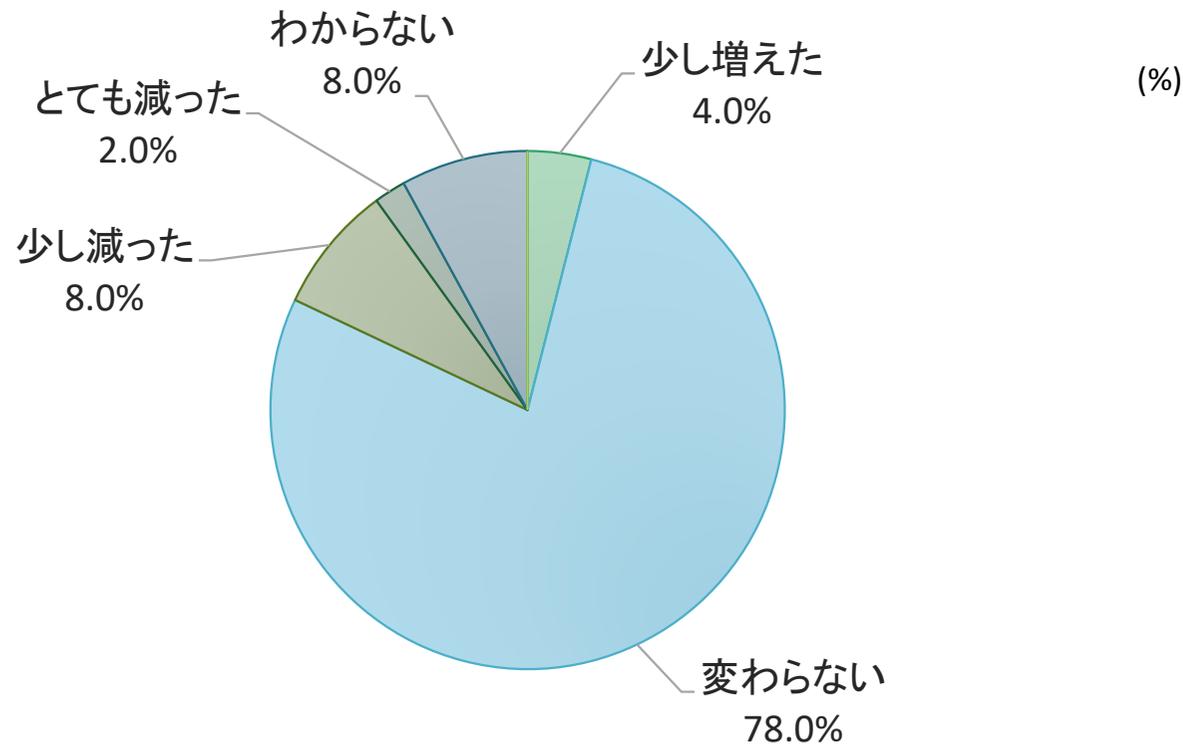
「その他」の意見としては、早寝早起きをする、おいしいものを作る、再調理して活用、少なくよそっておけばよかった等。



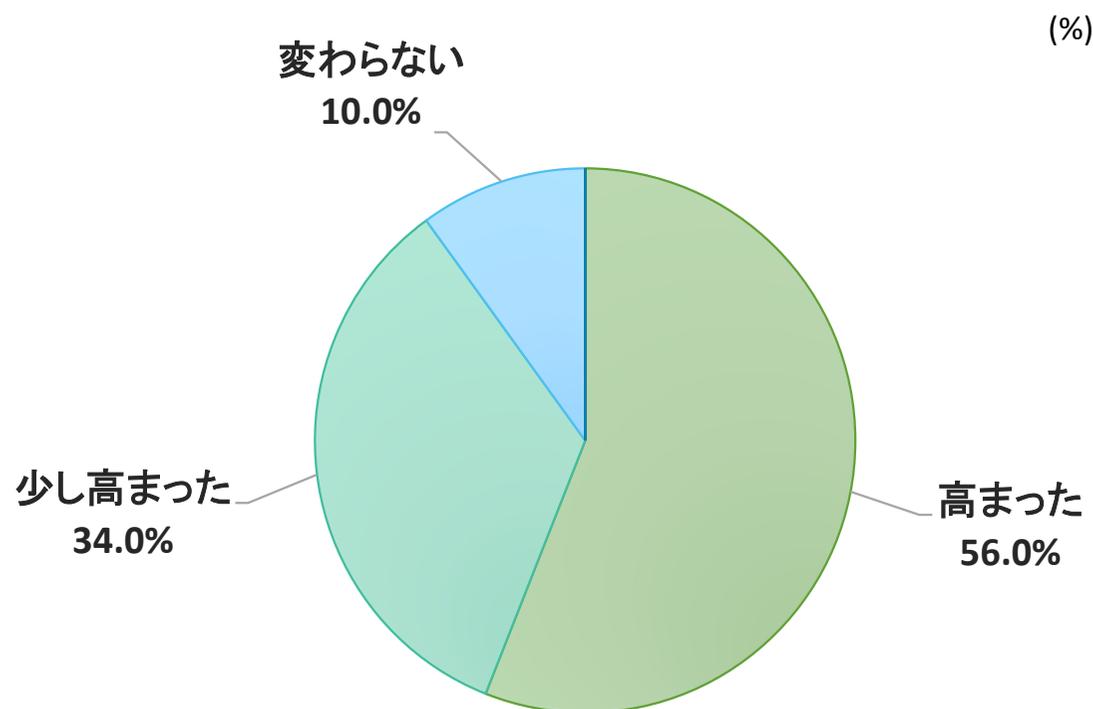
モニター期間中、捨てる食品量に影響を与える特別な出来事・イベントの有無について、90%がなかったと回答した。

影響のあった特別な出来事としては、①家族の体調不良、②新型コロナによる計画変更等があった。

新型コロナウイルス感染症拡大は、食品ロスの量に影響があったか？



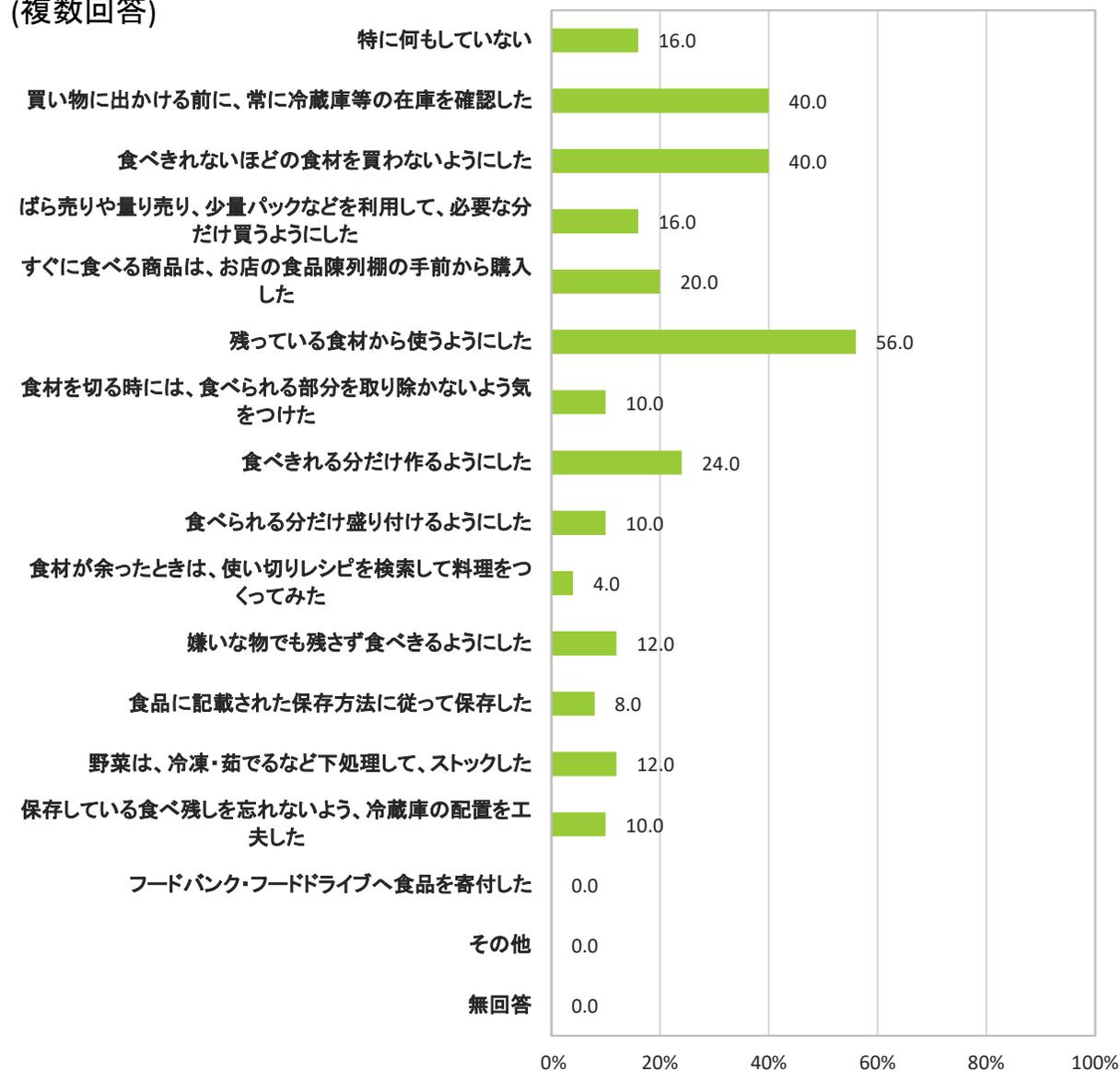
モニター期間中、新型コロナウイルス感染症拡大が、食品ロスの量へ与える影響について、**変わらない**と回答した割合は**78%**。
少し増えたと回答した割合は、4%。
他方、食品ロス量が減ったと回答した割合は、10%。



今回のモニターに参加して、食品ロスへの意識が高まったと回答した割合は、56%。

少し高まったと回答した割合を含めて、**90%**の参加者が、**食品ロス削減への意識が高まった**と回答した。

(複数回答)

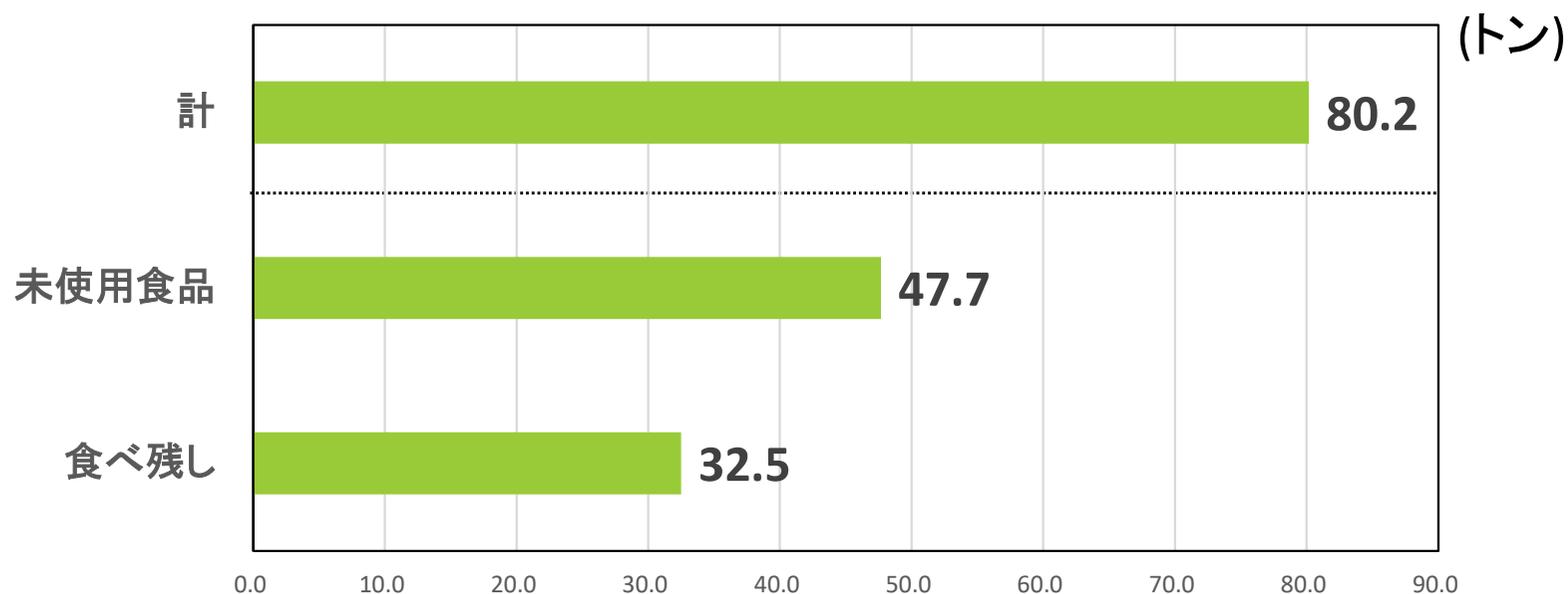


今回の調査期間中、モニター参加者が食品ロスを削減するために試みたことについて、「残っている食材から使うようにした」が56%、「食べきれないほどの食材を買わないようにした。」が40%、「買い物前に常に冷蔵庫等の在庫確認をした。」が40%だった。

その他の試みたこと

- 買い過ぎ、作りすぎに注意したところ、通常に比べロスが減ったと思う。
- 冷蔵庫の中を確認（スマホで撮って）→買い物中に確認。
- 調理済みの残り物は、次の日に「残り物ですが温めて食べてください」と知人（高齢者）に差し上げた。夕食の残り物は次の朝食に食べるようにして、その残り物はニワトリの餌にした。2日分のメニューを考えて買い物に行く。メニューに必要な食材のみを買う。
- 食べきるように努力した。

四万十町における年間食品ロス推計量



四万十町における年間食品ロス推計量は、**80.2トン**。

推計方法

算出式：1日1人あたりの平均食品ロス量 × 四万十町の人口 × 365日（※トン換算）

1日1人あたりの平均食品ロス量：13.9g

四万十町の人口：15,818人（2022年10月31日現在）

町内全体で、**年間約8,000万円の経済損失**が発生している。

推計方法

損失額を1個100gのおにぎりを100円に換算した場合の金額 (A)

年間食品ロス推計量 : 80,172,032g (B)

算出式 : $A \times \text{年間食品ロス推計量}$

今後、現状の食品ロスを半減させれば、
町内全体で、**年間約4,000万円の経済機会を創出**できる。
(損失額を1個100gのおにぎりを100円に換算した場合の金額)

家庭で食品ロスを削減すると年間いくら節約できるか？

4人家族なら、食品ロスを半減させることで、
年間 10,147円が節約できる。

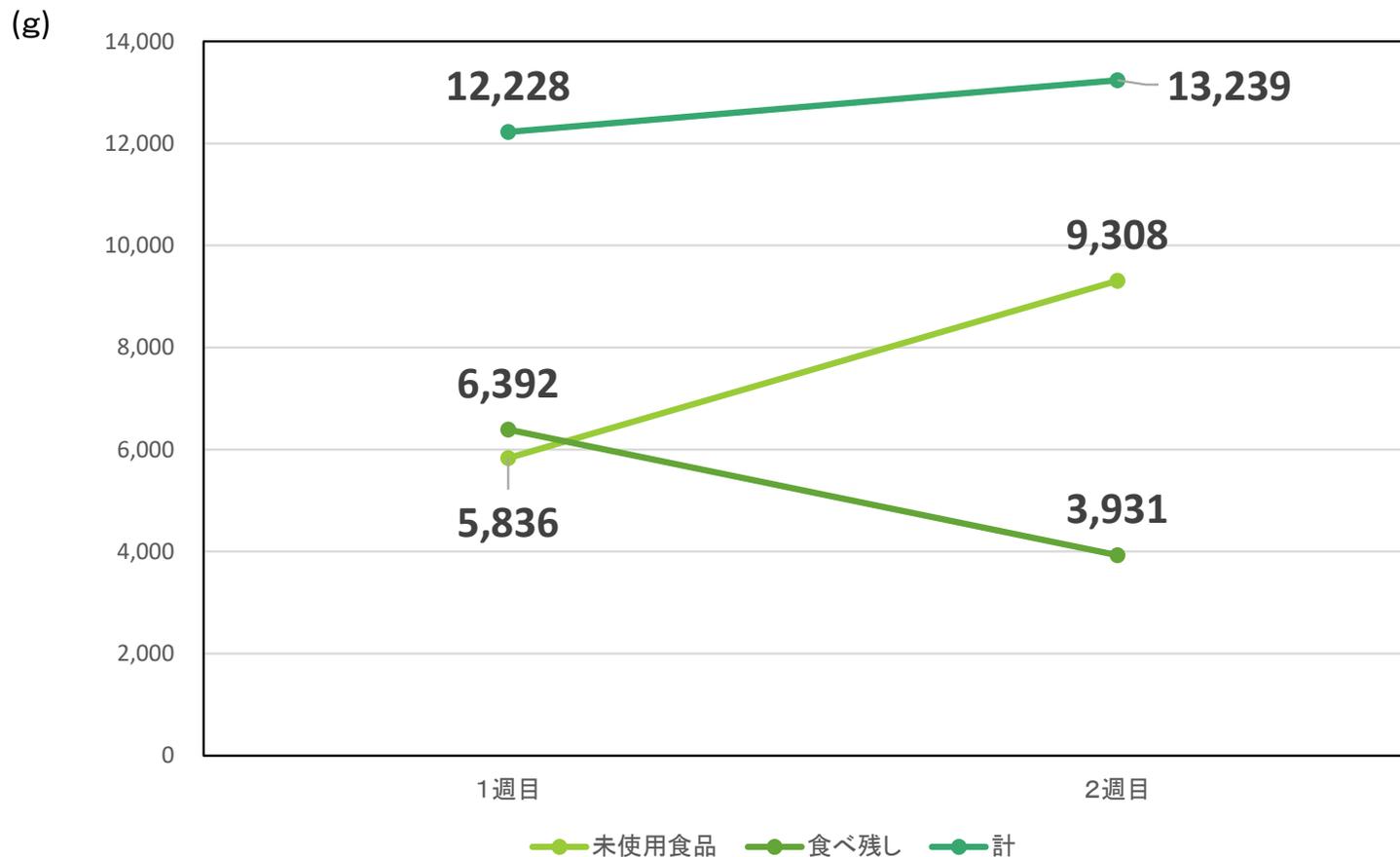
4人家族が3年間食品ロスの半減を続けると、削減をしなかった場合に比べて
3年間で 30,441円が節約できる。

推計方法

削減量を1個100円のおにぎり(100g)に換算した場合の金額

算出式：節約額 = $\frac{1日1人あたりの平均食品ロス量 \times 365日 \times 4人}{2}$

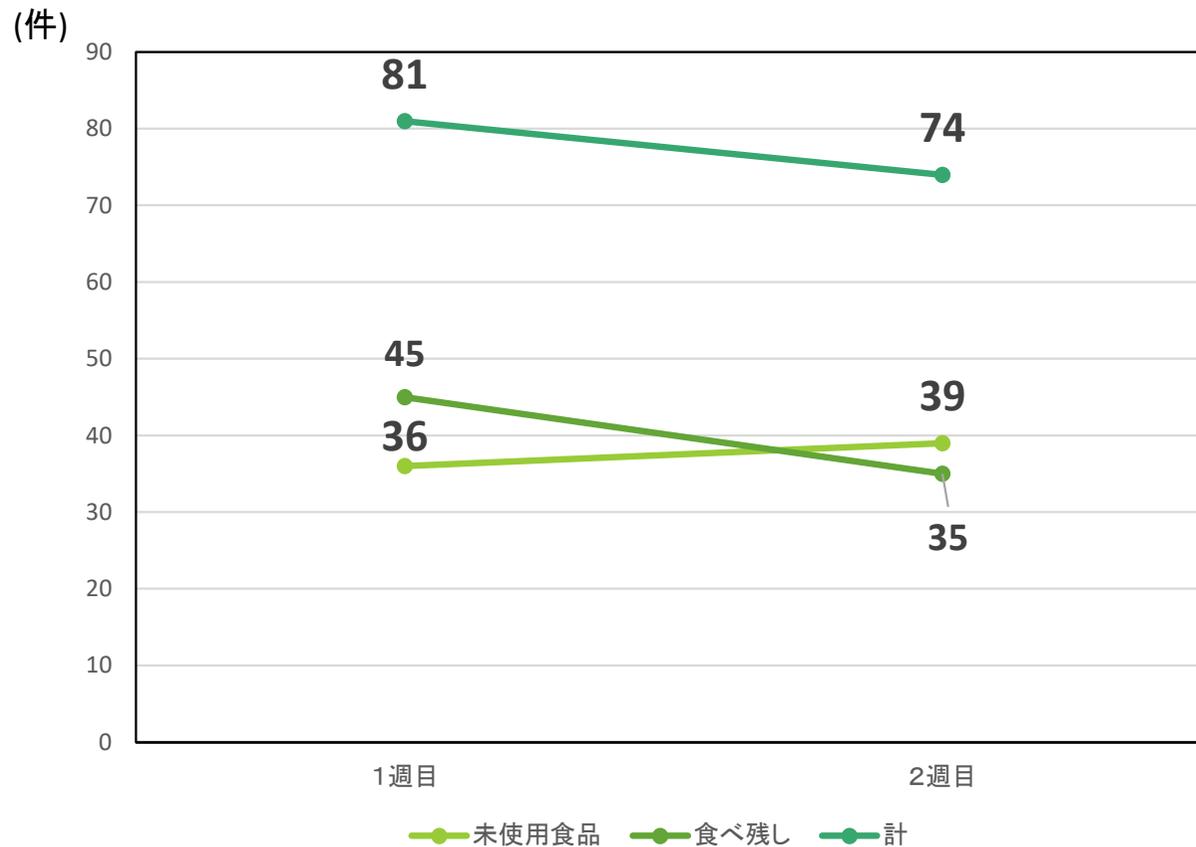
1人/日あたりの食品ロス量：13.9g



モニター期間中の第1週目と第2週目の食品ロス量を比較すると、**食べ残しについては第2週目の方が食品ロス量が減少しているものの、未使用食品のロスが増加し、全体量としては増加している。**
全体の食品ロス増減率は、8.3%増加。

算出式：食品ロス増減率 = $\frac{\text{第2週目} - \text{第1週目}}{\text{第1週目}}$

(未使用食品の増減率：+59.5%、食べ残しの増減率：-38.5%)

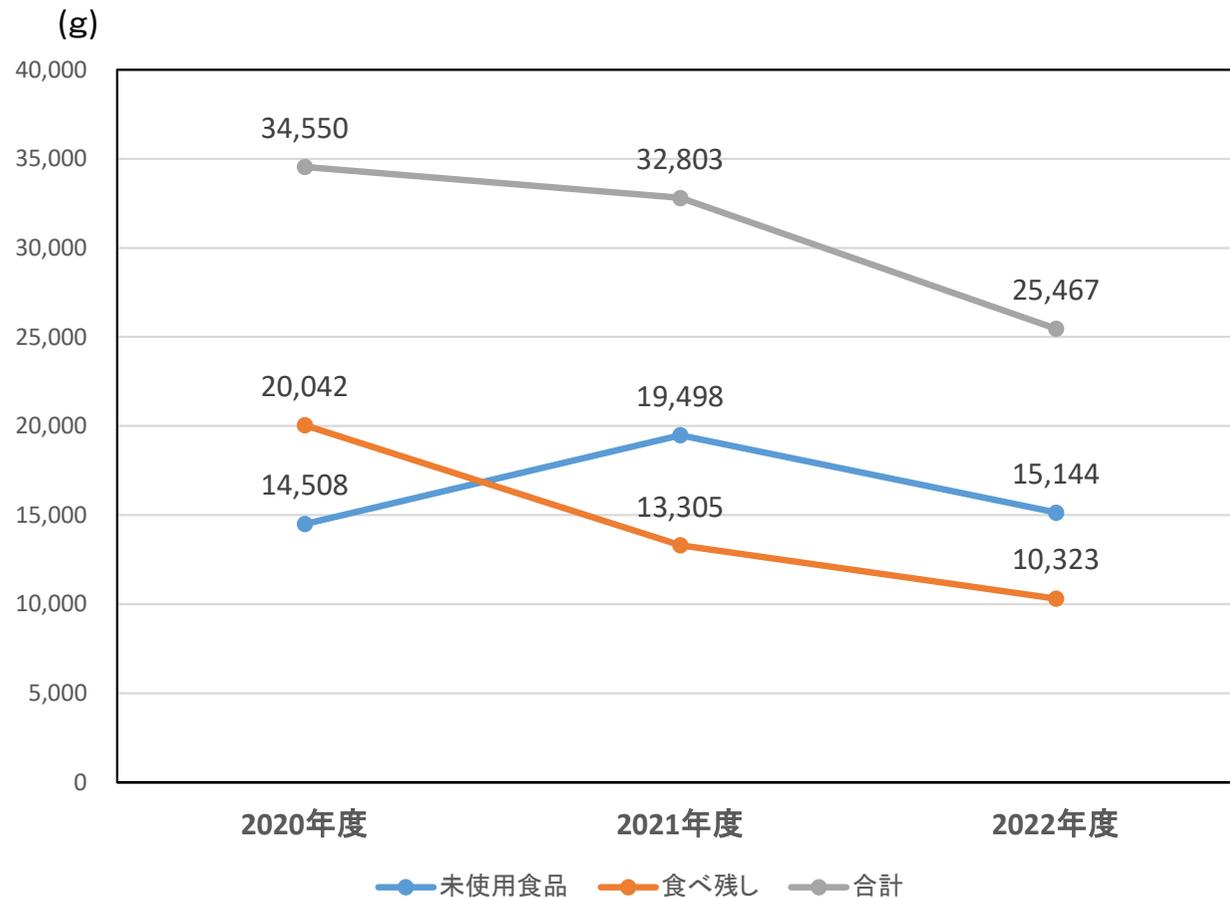


モニター期間中の第1週目と第2週目の食品ロス件数を比較すると、**総件数は減少している**。全体の食品ロス増減率は、**8.6%減少**している。
 なお、**食べ残し**については第2週目の方が食品ロス量が減少しているものの、**2週目の未使用食品のロス**は増加している。

算出式：食品ロス増減率 = $\frac{\text{第2週目} - \text{第1週目}}{\text{第1週目}}$

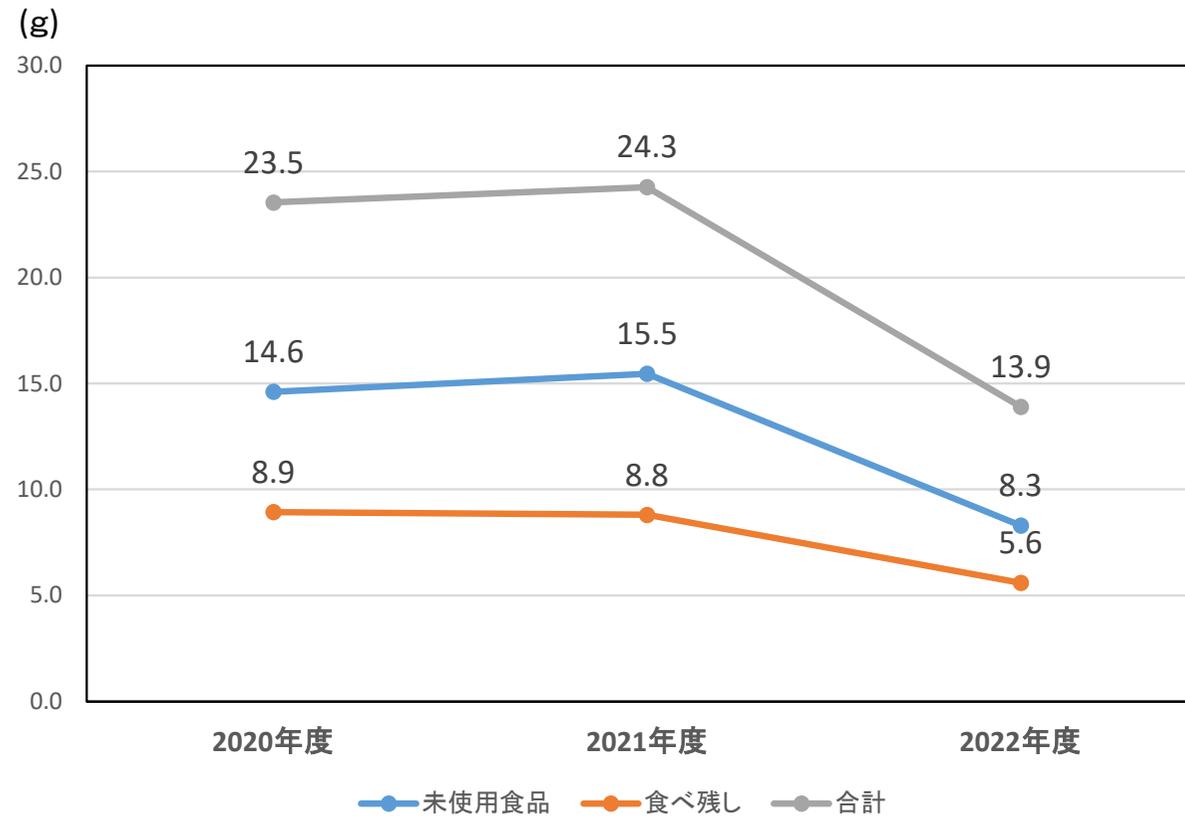
(未使用食品の増減率：+8.3%、食べ残しの増減率：-22.2%)

2020年度（第1回）～2022年度（第3回）までの 比較分析

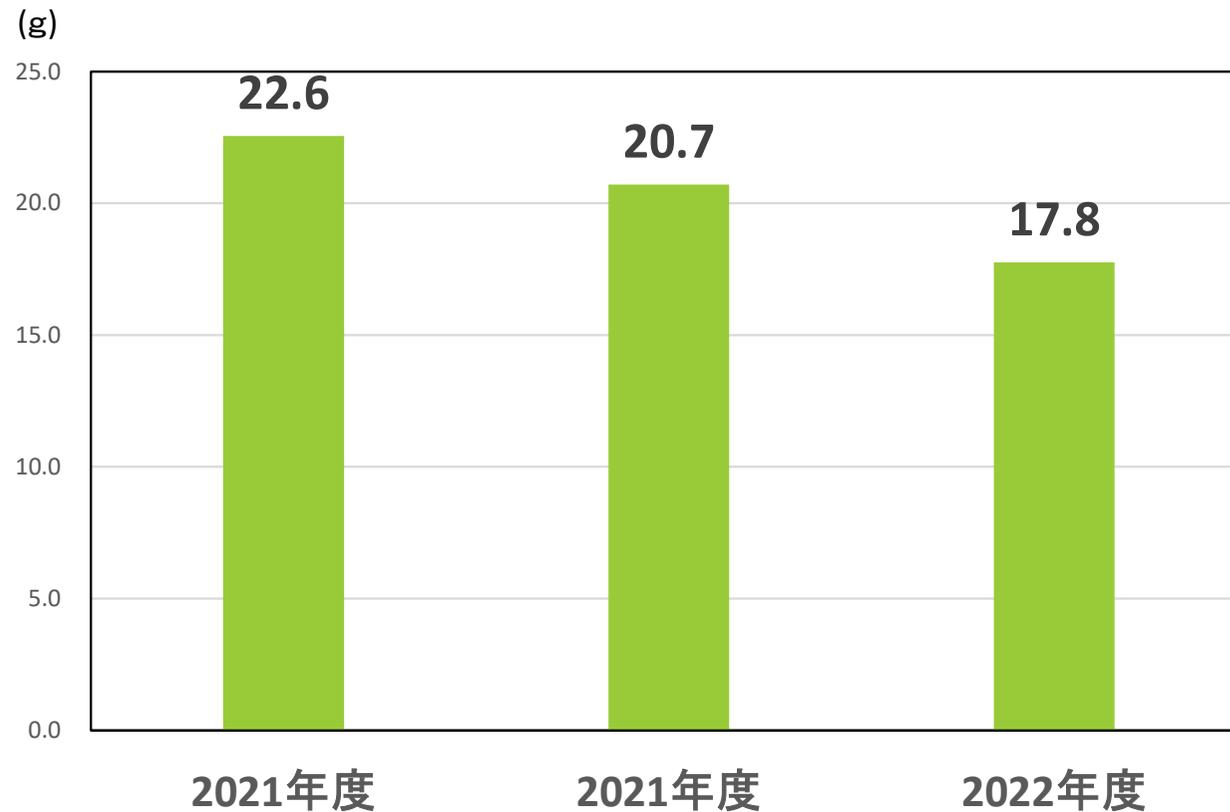


全体の食品ロス量を比較したところ、全体の食品ロス量は減少傾向にある。内訳を見ると、食べ残しロスは減少しているものの、未使用食品の食品ロス量が増加している。

1人/日あたりの食品ロス量の前年度比較



1人/日あたりの食品ロス量を比較したところ、全体の食品ロス量は減少傾向にある。



N=45

2020年度から2022年度まで毎年モニター調査に参加した同一世帯について、1人/日単位あたりの食品ロス量との比較を行ったところ、**1人/日あたりの食品ロス量が年々減少していることがわかった。**

- モニター調査をするだけでも食品ロスに対する意識が醸成され得ると感じた。
- どのくらい捨てたかを記入することで、意識して買い物や調理することができた。
- 生ごみ（ミカンの皮、梅干しの種、卵の殻など）を捨てないで肥料にしました。今回は素晴らしい企画に参加させていただき、本当にありがとうございました。
- 子どもの食べ残しがなくなれば、食品ロスは減らせると思った。消費期限を早めに確認することをすれば、捨てる食品はなくなる。
- 食品ロスを意識することで、少しずつでもロスを減らせると感じました。
- その場だけの欲に負けないよう、食べられる量を考え購入すれば、食品ロスは減らせると思った。
- 子どもへの盛り付け量に注意すれば良かった。
- 日頃から食品ロスにならないように心掛けており、今後もなるべく食品ロスとならないように続けていきたい。
- 手の込んだ料理をしようと食材を買っても、料理できないことがあるので、確実に料理する食材を買うよう心掛けるようにした方が良い。
- 何時も思うことは、もらい物が一番使い切れず捨ててしまっていると感じています。自分の好みに合わないものは、フードバンク、フードドライブ等へ寄付することを実践してみたいと思いました。
- 買った量、物を見える化したことで把握がしやすくなった。
- 残したものは次の日に食べていたりしたので、元々少なかったなど。母は作りすぎる割に食べないので、そこだけ注意しておくべきでした。
- 冷蔵庫を毎日チェックして、消費期限を知ることだと思いました。
- 調理済みの総菜の保管は冷蔵庫で保管して、翌日高齢者の方に差し上げて喜んでもらっている。必ず加熱して食べるよう伝える。メニューを考えて買い物に行く。メニューに必要な食材のみを買う。
- 外で食べないこと。
- パンを捨てることが多いので、冷凍保存して捨てるのを減らそうと思いました。
- 日頃から食材の賞味期限や在庫のチェックをこまめにした方が良い。余分なものを買わないように注意する（安いから買っところは駄目かも…）。

- 作りすぎないことが、我が家では1番の食品ロスにつながると気付きました。
- 普段の生活でもロスを出さないように意識しているが、調査期間中はより意識をした。
- 冷蔵庫内をファイリングシステム的に整理する。
- (1)材料の使い回しには限界があるので、必要な量の食材を買う。→現在はこれを実践。ただし、こちらは経済的なロスが大きいので…。(2)自身の調理の幅を広げる。→次の段階。使わない(使えない)から捨てることになるので、使えるスキルを身に付ける。
- 前回の調査時よりも、食品ロスが減ったように感じる。
- 2週間を通じ、食品ロスはゼロ。
- 3回目ですが、この期間はいつもより食品ロスを出さないよう気を付けるぞ、と意識をするようになりますね。普段からあまりありませんが、余計に気を付けて買い物や調理をしました。
- 長持ちするように保存方法に気を付けようと思いました。
- 自分の家が食品ロスが少ないことに気付きました！
- 食品ロスを減らすには買い過ぎないことはもちろん、家庭での定期的な棚卸しが必要と考えます。うちはロスが少ない方だと思いますが、棚卸しすると必ず何か捨てている気がします。その他、管理する食材がなるべく目につきやすい工夫も必要と思います。
- お腹がはっている時は、食べ物を買わないようにしようと思った。
- 家族にも食品ロスについて周知することで、買う量や作る量に変化が生じる。すぐに食べる物に関しては、意識的に割引シールの付いたものや賞味期限が近いものを選ぶ。
- 事前に1週間分の献立メニューを考えて、買うものリストを作ってから買い物へ行くようにしました。
- 買い過ぎない、食べる分だけ買う、保存が長くできるような工夫する。
- 特に気にして特別に過ごすことはしませんでした。この取り組みに参加するようになり、日頃から食品ロスについて考えるようになりました。使い切りレシピが知りたいので、お料理教室とか広報でのコーナーとかしてみてもいいですか？
- 今まで食品ロスがあったが、今回の調査で減らそうという意識が高まりました。食品の在庫確認や買い物リスト等を活用して、ロスを減らしていきたいです。

1. 庁内全体での推進計画の策定及び推進体制

(1) 市町村食品ロス削減推進計画

食品ロスの問題の環境的側面からは、食品の生産、流通、消費の過程で温室効果ガスを排出するとともに、経済的側面からは行政コストの無駄な支出、家庭の可処分所得の無駄使いにもつながっており、経済・環境にも負の影響を及ぼしている。一方、食品ロスを削減するための様々な産業ビジネスが生まれている側面も有している。

このような食品ロスの負の影響を抑え、あるいはピンチをチャンスに変えるためには、町全体で食品ロスの削減に取り組むべきである。四万十町ではコンポスト設置補助や社会福祉協議会によるフードドライブの取り組み、学校教育での食育推進など庁内全体を見渡せば食品ロス削減に向けた取り組みが行われている。これら政策を総合的に捉えて実施していく計画の策定、及び体制が必要であると考えます。

(2) 食品ロス削減を通じたSDGsの推進拡大

食品ロス削減を通じた取り組みから地域のSDGsを推進する意識と行動を高めるために、食品ロスモニター調査を活用したSDGs職員研修や、住民向けに公開シンポジウム等、SDGsの普及活動を実施してはどうかと考える。

2. 家庭における食品ロス削減への取り組みは、住民主体・住民参加を中心とした推進を行う。

(1) フードドライブ等を通じた食品リユース活動の推進

本調査結果から、食品ロス削減への取り組みの選択肢としてのフードドライブ等の利活用が四万十町内ではあまり進んでいないと考えられる。今後、食品ロス削減の取り組みとして食品リユースの推進が求められる。四万十町では、四万十町社会福祉協議会が既にフードドライブ活動が実施されているが、その認知度が低いと考えられるため、更なる普及活動に力を入れるべきであると考えられる。

(2) 住民参加による様々な工夫・知恵・アイデアの共有

残り物食材を活かしたレシピや、買いすぎを抑制する心美など、モニター参加者の中には食品ロスを減らす様々な工夫・家庭の知恵、アイデアがある。そのような住民の持つ知恵を収集し、共有し、実践する場の創出や広報の推進も効果的であると考えられる。

(3) 住民参加によるSDGsの啓発普及活動の継続・拡大

食品ロスの削減には事業者の取り組みだけでなく、消費者の積極的関わりも欠かせない。持続可能開発目標の達成のためにも、住民への食品ロスの削減のための具体的取り組みや、地域住民による取り組み事例の発信など側面支援がさらに必要と考える。2022年度に実施された「四万十町SDGsフェス」を通じた更なる普及啓発活動の継続拡大が期待される。また、食品のみでなく広くリユース促進のための取り組みも視野に入れるべきであり、産学官民連携による新たな取り組みも期待する。

本モニター調査の課題と限界

食品ロスの調査法には複数種類があるが、その多くが対象者による自己申告に基づいて情報を収集するものである。その場合、申告誤差は避けられない。最も重要な申告誤差として、過小申告・過大申告が知られている。このうち、出現頻度が高いのは過小申告であり、食品を無駄に捨てているという罪悪感・倫理観からくる過小申告が考えられる。

食品ロスの実態把握については、本モニター調査で採用した食事記録法だけでなく、今後は組成調査等も含めた様々なアプローチを検討すべきである。

	概要	長所	短所
食事記録法	<ul style="list-style-type: none"> ・摂取した食物を調査対象者が自分で調査票に記入する。重量を測定する場合（秤量法）と、目安量を記入する場合がある（目安量法）。食品成分表を用いて栄養素摂取量を計算する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者の記憶に依存しない。 ・ていねいに実施できれば精度が高い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者の負担が大きい。 ・対象者のやる気や能力に結果が依存しやすい。 ・調査期間中の食事が、通常と異なる可能性がある。 ・データ整理に手間がかかり、技術を要する。 ・食品成分表の精度に依存する。